



קל



20 דקות



4 מנות

## מרכיבים

- 1 חבילה טופו קראנצ'ים צ'ילי פיקנטי
- 2 גזרים
- 1 קולורבי
- 1 כוס נבטים סיניים
- 2 מלפפונים
- ½ כוס עלי כוסברה
- 200 גרם בוטנים מלוחים קצוצים גס
- 100 גרם חמאת בוטנים
- 1 כפית ג'ינג'ר קצוץ
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כף חומץ אורז
- 1 כפית שמן שומשום
- 4 כפות קרם קוקוס
- 2 כפות נסטי
- 1/3 כפית מלח
- 1 קורט פלפל שאטה

סלט פריך ונגיס, מלא בטעמים האוריינטליים של המזרח הרחוק. נפלא כארוחה שלמה, מפנקת וצבעונית

## הוראות הכנה

## 1. להכנת הטופו

מכינים את הטופו קראנצ'ים לפי ההוראות שבגב האריזה.

## 2.

חותכים את הירקות לג'וליאנים (בעזרת מנדולינה).

## 3. להכנת הרוטב

מערבבים היטב את כל המרכיבים - חמאת בוטנים, סויה, שמן שומשום, מלח, פלפל שאטה, קרם קוקוס, חומץ אורז וג'ינג'ר.

## 4. להרכבת הסלט

מערבבים את מרכיבי הסלט, למעט הכוסברה והבוטנים, עם הרוטב בקערה.

## 5. להגשה

מפזרים את עלי הכוסברה והבוטנים.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL