



50 דקות



8 מנות

מרכיבים

16 יחידות קציצות עדשים כתומות

1 סלק קטן ומבושל

100 גרם גבינה טבעונית

1 כף שמן זית

1/2 תפוח חתוך למקלונים דקים

100 גרם טחינה סמיכה

1 בטטה קטנה, חתוכה לקוביות קטנטנות

2 כפות פקאן קצוץ גס

4 כפות שמן זית

1 אבוקדו קטן, חתוך לקוביות

1 לימון סחוט למיץ

1/2 שן שום

2 כפות שמן זית

1/2 פלפל אדום קצוץ דק

1/2 פלפל צהוב קצוץ דק

1/2 פלפל ירוק חריף פרוס דק

1 כף כוסברה קצוצה דק

2 כפות פיסטוק קצוץ דק

1 כף חמוציות קצוצות דק

1 כף בצל סגול קצוץ דק

1 כף נענע קצוצה דק

2 כפות שמן זית

4 כפות לאבנה טבעונית

מגש טבעוני בסטייל שעושה כף בפה והמון צבע בעיניים. מושלם לאירוח מפנק

הוראות הכנה

1.

אופים את הקציצות לפי ההוראות הגב האריזה.

2. להכנת והרכבת קרם הסלק

מגרדים את הסלק בפומפיה דקה. טוחנים במעבד מזון או בלנדר מוט את הסלק, גבינה טבעונית / גבינת עזים / קשיו טחון, 1 כף שמן זית מלח ופלפל למחית חלקה. מצננים כשעה במקרר. מניחים כף גדושה מעל הקציצה, מעל מניחים כמה מקלוני תפוח עץ ובזוקים מעט סומק.

3. להכנת והרכבת סלטון הבטטה

במחבת בינונית מטגנים עד להזהבה את קוביות הבטטה והפקאן בשמן הזית, על להבה נמוכה כ- 7 דקות. מתבלים במלח פלפל ומעט קינמון. מניחים כף של טחינה / גבינת ריקוטה / גבינה טבעונית על קציצה ומעל מסדרים כף של סלט בטטה ופקאן.

4. להכנת והרכבת הלאבנה וסלסת פיסטוק

מערבבים יחד את הפיסטוק, חמוציות, בצל, נענע, 2 כפות שמן זית, מלח ופלפל. מניחים כף גדושה של לאבנה על קציצה, מעל מניחים כף גדושה של סלסה פיסטוק ובזוקים מעל מעט זעתר.

5. להכנת והרכבת קרם האבוקדו

טוחנים את האבוקדו עם מיץ הלימון, שום, 2 כפות שמן זית, מלח ופלפל בזרת בלנדר מוט או מעבד מזון לקרם חלק, מצננים כשעה. מערבבים יחד את הפלפלים עם 1 כף שמן הזית, מלח, פלפל וכוסברה. מניחים כף גדושה של קרם אבוקדו על קציצה. מעל מניחים כף של סלט פלפלים ומעטרים בעלה כוסברה.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL