



מרכיבים

- 1 חבילה טבעול חטיפי כרובית
- 1 חבילה חטיפי ברוקולי
- 1 צרור פטרוזיליה
- 1 צרור כוסברה
- 3 שיני שום כתושות
- 1/2 כוס שמן זית
- 5 כפות חומץ
- 50 גרם גבינת פרמזן מגוררת
- 1/2 כוס מיונד
- 1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק
- 2 כפות מחית לימון כבוש
- 1/2 כפית פלפל צ'ומה
- 2 פלפלים כתומים טריים
- 1/4 כוס מים
- 2 שיני שום
- 1/2 כוס טחינה
- 1 כף מיץ לימון
- 1/2 כפית אריסה

ארוחה קלילה, מושלמת לאירוח חגיגי - חטיפי כרובית פריכים עם מטבלים טעימים של סלסה ורדה, איולי לימונים כבושים, טחינה כתומה ועוד

הוראות הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. אופים את החטיפים כ-25 דקות, עד הזהבה.
3. להכנת מטבל סלסה ורדה (סלסה ירוקה)
מערבדים את צרור הפטרוזיליה והכוסברה, 3 שיני שום כתושות, 1/2 כוס שמן זית, 5 כפות חומץ, 50 גרם גבינת פרמזן מגוררת ומלח ופלפל שחור גרוס לפי הטעם, במעבד מזון, במידה ויש צורך לדלל מוסיפים עוד שמן זית לפי הצורך.
4. להכנת מטבל איולי לימונים כבושים
מערבבים יחד 1/2 כוס מיונד, 1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק, 2 כפות מחית לימון כבוש, 1/2 כפית פלפל צ'ומה. טועמים ומתקנים תיבול.
5. להגשה
מגישים את הברוקולי והכרובית האפויים לצד המטבלים. ניתן גם להגיש ליד טחינה אהובה ורוטב צ'ילי מתוק.

המתכון של רות אוליבר

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL