



בית החלמה ליוולדות

— הכוח כאמא שיש כאימא — אלא

סלט חסה חי

בערב פסח, כשאת עובדת ללא הפוגה וזקוקה ל'דלק' קצת בריא יותר מכוס קפה וקוביית שוקולד, מגיש לך בית החלמה טלזסטון מתכון לסלט צבעוני, קל להכנה, פריך ומרענן, תאווה לעיניים ולחידך.

חומרים:

חבילת חסה

חבילת עלי בייבי

1/2 סלסילה פטריות חתוכות ל-4

10 עגבניות שרי חצויות ל-2

1/2 חבילת אגוזי פקאן סיני

1 רימון וקצת חמוציות

חומרים לרוטב צרפתי:

2 כפות שמן זית

6 כפות שמן

6 כפות חומץ

3 בצל קצוץ

6 שיני שום קצוצות

3 כפיות פלפל שחור גרוס

1 כף דבש

1 כף מלח

אופן ההכנה:

מטגנים את אגוזי הפקאן בשמן על אש נמוכה, מערבבים עד שיזהיבו קלות, מעבירים לצלחת ומקררים.

מערבבים את כל החומרים לסלט ללא הרוטב.

מערבבים את כל החומרים לרוטב ויוצקים על הסלט.

את הרוטב ניתן להכין מראש ולשמור במקרר ולערבב עם הסלט סמוך להגשה.

הערה:

מומלץ להכין את עלי החסה יום לפני ההגשה. העלים נשמרים טריים ופריכים.

מפרידים את העלים ורוחצים היטב, מסננים, מנגבים. מכניסים לשקיות,

סוגרים ושומרים במקרר.

לפני ההגשה 'קורעים' את עלי החסה לתוך קערה ומערבבים עם הרוטב.

בתיאבון!

