

סלט אבוקדו, בטטות מקורמלות ואגוזים

כ-6 מנות



בוקדו הוא אורח מוכר במטבח הפסח שלנו. בזכות טעמו, הניטרלי יחסית, הוא משתלב נהדר במגוון סלטים. לפניכם שילוב מיוחד מאוד של אבוקדו, בטטות, אגוזים ועוד כמה דברים טובים...

ההכנה:

במחבת בינונית מחממים את השמן, מוסיפים את קוביות הבטטה ומקפצים אותן כ-5 דקות. בזקיקים על הבטטות את הסוכר, הפלפל השחור והמלח וממשיכים להקפץ עד שהבטטות רכות אך עדיין מוצקות. מוציאים את הבטטות מהמחבת. מעבירים אל המחבת את אגוזי המלך ומקפצים אותם כ-2 דקות. חותכים את האבוקדו לקוביות קטנות, מעבירים אותן לקערה ומוסיפים את שאר רכיבי הסלט. מערבבים היטב את כל רכיבי הרוטב, יוצקים על הסלט ומערבבים בעדינות.

הסלט במיטבו מיד לאחר ההכנה, אך אפשר להכינו עד 24 שעות לפני ההגשה.

לסלט:

2 אבוקדו בשלים ומוצקים
2 כפות שמן
2 בטטות קטנות חתוכות לקוביות קטנות
2 כפות סוכר או סילאן
 $\frac{1}{4}$ כפית מלח
 $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור
 $\frac{1}{2}$ בצל סגול חתוך לרצועות דקיקות
 $\frac{1}{4}$ כוס חמוציות מיובשות או צימוקים - לבחירה
 $\frac{1}{2}$ כוס אגוזי מלך או שקדים קלויים קצוצים גס

לרוטב:

4 כפות שמן
2 כפות מיץ לימון
2 כפות דבש
שן שום כתושה
 $\frac{1}{4}$ כפית מלח
קורט פלפל שחור גרוס טרי