



LEHITANEG

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות



סלט חסה עם פירות העונה

פרווה | רמה קלה

סלט רענן ומרהיב שכולו צבע, כאן הבאנו את פירות העונה, אבל כמובן אפשר להחליף עם כל פרי אחר שאתם אוהבים. ומעל הכל רוטב שמוסיף מתיקות עדינה ומאזן את החמיצות של הפירות.

אופן ההכנה:

שטפו ובדקו את החסה בהתאם להוראות בדיקת עלים, חתכו לחתיכות בגודל אחיד. חתכו את התפוח לפרוסות דקות מאוד, כולל הקליפה. קלפו את הקיוי והמנגו וחתכו לקוביות.

הניחו את החסה בקערת ההגשה כבסיס, סדרו מעליה את פרוסות התפוח, קוביות הקיוי והמנגו, פרקו את הרימון לגרגירים, וכזרו את גרגרי הרימון באופן אחיד מעל הפירות.

לרוטב:

ערבבו היטב או טרפו בבלנדר את מיץ התפוזים, המייפל, השום הכתוש, המלח והשמן עד לקבלת תערובת אחידה ומעט סמיכה.

יוצקים את הרוטב ממש סמוך להגשה ומערבבים בעדינות, כך העלים נשארים פריכים והפירות לא מאבדים את צורתם.

החומרים:

1 חסה גדולה

1 תפוח עץ

1 מנגו

1 רימון

2 קיוי

לרוטב:

2 כוסות מיץ תפוזים

4 כפות רוטב מייפל

2 שיני שום כתושות

כפית מלח

½ כוס שמן

צלחות המנה:

הגישו בקערה רחבה ושטוחה ולא עמוקה, כך שכל הצבעים נראים, הירוק, הצהוב והאדום, סדרו את פרוסות התפוח בשכבה עליונה חופפת מעט, כמו מניפה, וכזרו את גרגרי הרימון בפיזור אחיד.

בהשגחת הבד"ץ
ירושלים
אגודת המזרח

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות

להזמנות: 02-650-6003 | lehitaneg.com | k.lehitaneg@gmail.com