

سلطة التين وجبن الـ«روكفور» والفستق



المقادير تكفي أربعة أفراد.

وقت التحضير: 10 دقائق.

التين، طازجاً / 6 حبات صغيرة الحجم

الخس، مُقطَّعاً إلى قطع كبيرة / 5 أكواب

جبين الروكفور (الجبين الأزرق) / نصف الكوب

لحم البقر، مُدخَّناً / 3 شرائح

للتبيل:

السكّر / ملعقة صغيرة

الخردل / ملعقة كبيرة

خلّ التفاح / 3 ملاعق كبيرة

زيت الزيتون / ملعقتان كبيرتان

للتقديم:

الفسّيق، مُمّحمّ ماءً / ربع الكوب

طريقة التحضير:

1- تُقطّع كلّ حبة من حبات التين إلى أربع قطع.

2- يُضاف الخس إلى طبق السلطة، فقطع التين.

3- يُفتت الجبن، ويُضاف للسلطة.

4- يُقطّع اللحم المدخن إلى قطع متوسطة الحجم، ويوزّع في طبق السلطة.

للتتبيل: تخلط مكونات التتبيل جيداً، ثم تضاف لطبع السلطة، مع التقليب.

يُضاف الفستق المحمص، قبل تقديم السلطة مباشرة.