سلطة التين وجبن الـ«روكفور» والفستق



المقادير تكفي أربعة أفراد.

وقت التحضير: 10 دقائق.

التين، طازجاً/ 6 حبات صغيرة الحجم

الخس، مُقطّعاً إلى قطع كبيرة/ 5 أكواب

جبن الروكفور (الجبن الأزرق)/ نصف الكوب

لحم البقر، مُدخّناً/ 3 شرائح

للتتبيل:

السكّر/ ملعقة صغيرة

الخردل/ ملعقة كبيرة

خلّ التفاح/ 3 ملاعق كبيرة

زيت الزيتون/ ملعقتان كبيرتان

للتقديم:

الفستق، مُحمّصاً/ 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 مكوّنات التتبيل جيّدًا، ثمّ تضاف لطبع السلطة، مع التقليب.

يُضاف الفستق المحمّص، قبل تقديم السلطة مباشرة.