سلطة الهليون مع السلمون المدخن

الكمية تكفي 4 أشخاص

هليون طازج باقة سلمون مدخن 200غ من الشرائح كبار وبهار أسود وخس

التحضير:

تقطع الحواف القاسية (القواعد) من الهليون الطازج وتسلق قطع الهليون في الماء الساخن المملح لبضع دقائق حتى تصبح طرية عند غرز رأس سكين فيها.

تصفى قطع الهليون وتشطف بالماء البارد وتترك جانباً لتبرد.

يلف كلّ عود هليون بشريط من السلمون وتصف هذه اللفافات في طبق التقديم.

يزين الطبق بالخس الملون والكبار.

تقدم هذه السلطة مع صلصة الليمون أو صلصة الخل البلسمي أو صلصة الكوكتيل.

صلصة الليمون:

عصير ليمون ربع كوب

زيت ربع كوب

ملح رشة

بهار أبيض

تحضير الصلصة:

يوضع عصير الليمون في وعاء عميق ويضاف إليه الزيت تدريجياً مع التحريك المستمر بشريط معدني. يضاف الملح والبهار وتكب هذه الصلصة فوق السلطة مباشرة قبل التقديم.

ملاحظة..

يمكن إضافة ملعقة طعام من المايونيز أو ملعقتي طعام من الكريما الطازجة إلى هذه الصلصة.