

# מחנות

ק



# סלט צדפים

## אופן ההכנה:

משרים את העדשים במים במשך כ-10 דקות. מעבירים לסיר, מוסיפים מים עד לגובה של 5 ס"מ מעל העדשים, מכסים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים 10-12 דקות, עד שהעדשים מתרככות, אך עדיין נשארות נגיסות. מסננים.

\*שימו לב שהעדשים שלכם כבר מבושלות במקרה הזה\*

שמים בקערת הגשה את העדשים, העשבים הקצוצים ומחצית מכמות האגוזים.

מערבבים היטב בקעריית את כל מרכיבי הרוטב, יוצקים על הסלט ומערבבים.

מפזרים על הסלט את יתרת האגוזים (וגם חמוציות או תמרים אם רוצים). מגישים בליווי טחינה. (או כל פרי לבחירתכם).

## מצרכים:

1/2 כוסות עדשים מבושלות

1 צרור פטרוזיליה, קצוצה

1/2 צרור נענע, קצוצה

כ-1 חבילה עלי רוקט או עלי תרד בייבי, קצוצים

עלי בזיליקום, קצוצים

חופן נדיב של אגוזי מלך, קצוצים/שבורים

אפשרות: חופן חמוציות ללא סוכר מגולענים

## לרוטב

1/4 כוס (60 מ"ל) שמן זית

מיץ מלימון אחד

כ-1/2 כפית סומאק

מלח הימליאה

פלפל שחור גרוס



2 באקציון