

# سلطة الجبنة الزرقاء والإجاص

## المقادير:

- 25 غ زبدة
- 4 حبات إجاص كبيرة، مقشرة
- 350 غ جبنة زرقاء، مفتتة
- 300 غ ورق خس
- 3 ملعقة زيت جوز
- 3 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 2 ملعقة كبيرة خل
- رشة سكر
- رشة ملح

## طريقة التحضير:

1. لتحضير الصلصة، يخلط زيت الجوز مع الزيت النباتي والخل والسكر ويضاف الملح حسب الذوق.
2. في مقلاة، تذوب الزبدة ويضاف إليها القليل من الملح.
3. تطبخ صينية للفرن بورق الألمنيوم.
4. تقطع كل إجاصة الى نصفين ثم تزال البذور وتقطع الى شرائح مع الحفاظ على اتصالها كلها بقاعدة الإجاصة.
5. يصف الإجاص بالصينية وتدهن بالزبدة ثم تشوى في الفرن حتى تحمر ثم تنثر الجبنة وتشوى لبضع دقائق إضافية.
6. تصف أوراق الخس في طبق للتقديم ثم توزع قطع الإجاص والصلصة ويرش الفلفل الأسود المطحون.
7. يقدم الطبق بحسب الرغبة مع شرائح الخبز بالجوز.