

# سلطة الجمبري

وصفة مثالية لساندويتش أو في لف الخس!

المكونات:

للسلطة:

1 رطل روبيان (جمبري) مقشر ومغطى

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

ملح

فلفل أسود مطحون طازجًا

1/4 بصلة حمراء مفرومة ناعماً

1 ساق الكرفس، مفرومة ناعماً

2 ملعقة كبيرة من الشبت المفروم

زبدة أو خس روماني، لتقديمه

للملصة:

1/2 ج. مايونيز

عصير ونكهة 1 الليمون

1 ملعقة صغيرة. مستردة الديجون

طريقة التحضير:

سخن الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت وضع الروبيان في زيت الزيتون على صينية خبز كبيرة. تبلي المزيج بالملح والفلفل واخبزه حتى يصبح لون الجمبري معتمًا تمامًا، من 5 إلى 7 دقائق.

في وعاء كبير، اخفق المايونيز مع عصير الليمون والحلوى، وخردل الديجون. يتبل بالملح والفلفل. أضف الروبيان المطبوخ، والبصل الأحمر، والكرفس، والشبت على الوعاء وأقلبه. يقدم على الخبز أو على الخس.