

# سلطة الخضار مع الحبش والجبنة

## المكوّنات:

- 5 شرائح من جبنة قشقوان
- 5 شرائح من الحبش
- خس أيسبرغ مقطّع إلى قطع كبيرة الحجم
- طماطم كرزية (بحسب الذوق)
- حبات من الذرة (بحسب الذوق)
- خيار مقطّع إلى شرائح (بحسب الذوق)

## مكوّنات الصلصة:

- 3 ملاعق كبيرة من المايونيز
- ربع كوب من عصير الليمون الحامض
- ربع كوب من زيت الزيتون
- رشّة فلفل أبيض
- رشّة ملح

## طريقة التحضير:

- قطعي الخسّ في صحن التقديم مع الطماطم الكرزية والخيار والذرة واخلطي المكوّنات.
- ضعي شريحة من الجبنة فوق شريحة من الحبش ولفّيهما، ثم قطعي اللفافة.
- زيّني السلطة بلفافات الحبش والجبنة.
- أسكبي الصلصة فوق السلطة وقدّمها.