

# أفضل 5 أطباق نباتية يمكنك تذوقها في لوس أنجلوس!

إذا كنت نباتي ومررت في لوس أنجلوس فسوف تستمتع بهذه الأطباق الشهية التي تقدمها هذه المطاعم!

## ▪ طبق بورتوبيلو ويلينغتون في مطعم ليتل باين

يقدم هذا المطعم الطعام النباتي، المستوحى من الأكل المتوسطي ومن كاليفورنيا. إذ أن المالك بنفسه نباتي وهو كذلك منذ حوالي الـ 28 سنة، كما أنه من المدافعين عن حقوق الحيوانات. أمّا الشيف لورا لويز، فتتصح زبائن المكان بتذوق البورتوبيلو ويلينغتون، التي لطالما تناولتها خلال طفولتها في إنجلترا، فأرادت إعادة تطبيقها بطريقة جديدة.



## ▪ سلطة التوت البري وجوز البقان في مقهى غراتيتود

يحضر الشيف دروس إليس سلطة خفيفة، طازجة، ومليئة بالنكهات. يمكنك تحضير الطبق بنفسك! اتبع هذه الوصفة:

### المقادير:

- 4 أكواب من مكعبات التفاح
- 2 كوبان من جوز البقان
- 2 كوب الكرفس (شرائح رقيقة)
- 1 شمر (مكعبات)
- 3 بصل أخضر (شرائح رقيقة)
- 2 أعشاب المختلطة (أوريغانو، مارجورام، روزماري)، مفرومة ناعماً
- قشر الليمون (المفروم غرامة)
- ملح البحر

½ كوب عصير البرتقال

½ كوب شراب القيقب

¼ كوب زيت الزيتون

### تعليمات:

أخلط المكوّنات جيداً وأتركهم لمدّة ساعتين أو أكثر  
البطاطا الحلوة، الجزر الأبيض، والفطر تشانتيريل مع الرمان  
الصقيلز



### ▪ البطاطا الحلوة، الجزر الأبيض، وفطر تشانتيريل مع صلصة الرمان في مطبخ كروسروادز

تتمتع قائمة طعام هذا المطعم، بعدّة أطباق نباتية شهية، ولكن لا  
بد من البدء بهذه المقبلات الرائعة. يؤكد الشيف التنفيذي سكوت  
جونز، ان هذا الطبق يجمع أشهى نكهات الخريف، التي تشتهر بها  
مكوّناته. فاذا مررت بلوس انجيلوس، لا تفوت تذوق هذا الطبق،  
والتمتع بالمكان الجميل الذي يطغى عليه جوّ دافئ ستحبه!



### ▪ سلطة المفرومات لدى غراسياس مادري

مهما كان الطبق الأساسي الذي ستختاره، فلا بد من البدء بتناول  
السلطة، ولكن أي وحدة ستختار؟ طبعاً الأشهى على قائمة الأكل.  
استوحت الشيف شاندر، التي تتمتع بأكثر من 33 سنة من الخبرة،  
فكرة هذا المطعم من حلمها بطعم ميكسيكي، فتقدم فيه أبرز الوصفات  
من نكهة ذاك البلد. لذلك استمتعي بما سمتّها الشيف سلطة  
المفرومات المكوّنة من الحمص، الرومين، كوسة الزوشيني، الطماطم  
الصغيرة، الأفوكادو، وصلصة سمسم الكمّون المحمص.

