

## סלט חסה עם תפוזים



### רכיבים לסלט:

- 1 חב' חסה
- 3 תפוזים
- 2 גזרים מגוררים
- 1 בצל סגול
- אגוזי מלך או פקאן

### לרוטב:

- 3 כפות מיץ תפוזים
- 3 כפות שמן
- 2 כפיות חומץ
- כפית חרדל
- כף דבש
- שן שום
- מלח
- פלפל שחור

### הכנה:

שוטפים את החסה, חותכים ומניחים בקערה. מוסיפים את הגזר המגורר. חותכים את הבצל לחצאי עיגולים ומוסיפים לקערה. קולפים את התפוזים, ופורסים לפרוסות. את הפרוסות חותכים לרבעים, ומוסיפים לקערת החסה. מערבבים את כל רכיבי הרוטב, ושופכים לקערה. מפזרים את האגוזים מלמעלה, ומגישים.

**הכנה מראש:** שוטפים את החסה, אפשר לקצוץ, ומיבשים היטב במסננת. מרפדים קופסה בנייר מגבת, מניחים כמה עלים, ושמים עליהם נייר מגבת נוסף, עליהם שוב כמה עלים, ונייר מגבת, כך את כל החסה. למעלה מניחים ניר מגבת אחרון, ומניחים את הקופסה במקרר **הפוכה!** כך הנוזלים מטפטפים על עלי החסה שיצאו הראשונים, והחסה נשמרת יותר זמן. את הגזר אפשר לגרר מראש ולשמור בקופסא במקרר מספר ימים. את התפוז אפשר לחתוך מראש ולשמור בקופסא במקרר. את הרוטב אפשר להכין מראש ולשמור במקרר. לפני ההגשה מערבבים הכל יחד, מוסיפים את הבצל, ואת האגוזים, ומגישים.