سلطة البروكلي بجبن الفيتا

المقادير: حبّة بروكلي صغيرة الحجم

مكعبات من جبن الفيتا

شرائح من الفلفل الأحمر الحلو

سمسم محمص

صلصة السلطة:

زيت زيتون

عصير ليمونة

ملعقة خردل صيني

ملح وفلفل أبيض

بقدونس للتجميل

الطريقة:

- يُقطّع البروكلي إلى وحدات زهرية متوسطة، ثمّ يغسل ويسلق على البخار نصف سلق. يترك حتى يبرد، ثمّ يغرف في طبق التقديم وتضاف مكعبات جبن الفيتا اليوناني وشرائح الفلفل الأحمر بعد غسلها جيداً. عند التقديم مباشرة تضاف صلصة السلطة بعد خلط جميع مقاديرها معاً، ثمّ ينثر السمسم، وتقدم مع الخبز الفرنسي الباجيت، أو الخبز العربي الدافئ.