סלט ניסואז עם נתחי ברמונדי ישראלי | מאת מערכת FOODY

זמן הכנה: 45 דק' **כמות סועדים:** 4

מצרכים

1 פילה ברמונדי ישראלי, נקי מעצמות

2 תפוחי אדמה בינוניים

1 בצל סגול קטן

1 חופן שעועית ירוקה שלמה , אפשר גם קפואה

2 ביצים חצי קשות, אפשר גם קשות לגמרי

2 עגבניות

6 יחידות צנונית

רבע כוס זיתי קלמטה, מגולענים

1 חופן לבבות חסה

4 כפות שמן זית

מיץ מלימון שלם

כפית חרדל ד'זון חלק

קורט מלח

אופן הכנה

- מחממים תנור לחום של 200 מעלות
- מבשלים את הביצים 6 דקות במים רותחים עם כף מלח
- בתום 6 הדקות, מעבירים את הביצים לקערת מי קרח על מנת לעצור את הבישול. מי שרוצה ביצה קשה לגמרי משאיר את הביצים לעוד 2 דקות נוספות במים הרותחים
- מרתיחים סיר עם מים וחולטים את השעועית ל-40 שניות עד שהצבע שלה מתחזק ומיד מעבירים לקערת מי קרח כדי שתישאר פריכה וירוקה
- את תפוחי האדמה מבשלים בסיר קטן עד שיתרככו (אפשר לבדוק עם סכין שננעץ בקלות), כשהם מוכנים אפשר לחתוך אותם לרבעים ולצרוב אותם במחבת עד שיקבלו צבע, אפשר גם לא
- את פילה הברמונדי צורבים בתנור כ-10-8 דקות. מיד כשהוא מוכן מפרקים לנתחים ומתבלים במעט מלח
- את שאר הירקות חותכים יחסית גס, חוץ מהבצל אותו חותכים לרצועות דקות
- בצנצנת קטנה מערבבים שמן זית, מיץ לימון וחרדל עד שנוצר לנו ויניגרט עדין
- מגישים: מסדרים את כל הירקות, חוצים את הביצים ומניחים בצורה יפה בצלחת הגשה, שופכים מעל את הרוטב וזוללים!