

## שם המתכון: סלט קוב עם אגסים , עוף וגבינה כחולה

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

<p><b>כלי עבודה דרושים :</b></p> <p>קערה גדולה לערבוב הסלט</p> <p>2-3 קערות ערבוב קטנות</p> <p>סיר בינוני</p> <p>מחבת קטנה</p> <p>נייר סופג/מטרפה</p> <p><b>כלי הגשה רצויים:</b></p> <p>צלחת עמוקה להגשת הסלט</p>	<p>מצרכים (ארבע מנות) :</p> <p>1 חזה עוף שלם, מחולק לשתי אונות</p> <p>2 אגסי אנג'ו אדום, חתוכים לפלחים</p> <p>1 ראש חסה ערבית, שטופה ומחולקת לעלים</p> <p>2 אבוקדו, קלופים וחתוכים לקוביות גדולות</p> <p>4 כפות גפרורי שקדים</p> <p>100 גר' חזה אווז מעושן, חתוך למקלונים</p> <p>2 כפות שמן קנולה</p> <p>100 גר' גבינה כחולה</p> <p><b><u>לרוטב:</u></b></p> <p>4 כפות שמנת חמוצה</p> <p>שתי כפות מיונז</p> <p>4 כפות שמנת מתוקה</p> <p>שתי שיני שום כתושות</p> <p>שתי כפות חרדל דיז'ון</p> <p>מלח ופלפל שחור טחון טרי</p> <p>מיץ מחצי לימון</p>
---	--

אופן ההכנה:

1. ממלאים סיר בינוני במים ומביאים לרתיחה. מכניסים את חזות העוף למים ומחכים עד לרתיחה חוזרת. מבשלים עוד כדקה ומכבים את האש. מניחים לחזות העוף להתקרר בתוך המים, שעה לפחות. מעבירים לקירור.
2. במחבת עם שמן הקנולה, מטגנים את גפרורי השקדים עד הזהבה ומעבירים לנייר סופג. באותה מחבת מטגנים את מקלוני חזה האווז, עד פריכות ומעבירים לנייר סופג.
3. מערבבים בקערית קטנה את כל מרכיבי הרוטב, עד אחידות.
4. "קורעים" את בשר חזות העוף לרצועות ארוכות בידיים ומעבירים לקערה גדולה.
5. מוסיפים לקערה את עלי החסה, קרועים לפיסות בגודל ביס, את האגסים והאבוקדו. יוצקים מעל את הרוטב ומערבבים היטב. מעבירים לצלחות הגשה ומפזרים מעל את השקדים, חזה האווז הפריך ומפוררים גבינה כחולה.