

סלט שעועית לבנה

מצרכים:

- 2 כוסות שעועית לבנה
- 1 בצל שלם קלוף
- 2 שיני שום שלמות
- 1 גזר קלוף וחתוך לארבעה
- 1 גבעול רוזמרין
- 1 עלה רפנה

לרוטב:

- $\frac{1}{2}$ כוס שמדוית משוכח
- $\frac{1}{4}$ כוס מיץ לימון סחוט טרי

1 כף חומץ יין

3 שיני שום קצוצות

$\frac{1}{2}$ כוס פטרוזיליה קצוצה

2 כפות עלי ריחן (בוזיליקום) חתוכים לרצועות דקות

מלח, פלפל שחור טחון טרי

הכנה:

- משרים את השעועית בכלי עם הרבה מים קרים למשך לילה.

מסננים את השעועית ומעבירים לסיר. מוסיפים את כל החומרים (ללא המלח, המקשה את השעועית), ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים על אש קטנה כשעה וחצי - שעתיים, עד שהשעועית רכה דיה, אך לא רכה מדי. מסננים ומעבירים לקערה.

- בעוד השעועית חמה, מערבבים יחד את כל חומרי הרוטב, מוסיפים לקערת השעועית, מערבבים ומשהים כשעה לפני ההגשה. ■