

סלט ארטישוק מספר I

400 גרם לבבות ארטישוק משומרים

200 גרם פטריות משומרות

2 בצלים קטנים

3 גבעולי סלרי

4 עגבניות

לרוטב:

3 ביצים קשות

5 כמות שמן

3 כמות חומץ יין

קורט עשבי תיבול מעורבים

מלח

מלפל

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

לקישוט:

2 עגבניות

מסננים את לבבות הארטישוק וחותכים אותם לרבעים. מסננים את הפטריות, שומרים את הגוזלים וחוצים את הפטריות. שמים את

הפטריות ואת הארטישוקים בקערה, ומוסיפים טבעות בצל, סלרי קצוץ ועגבניות פרוסות.

להכנת הרוטב:

מוציאים את החלמונים מתוך 2 ביצים קשות ומפורדים. מערבבים את פירורי החלמונים עם שמן, חומץ, עשבי תיבול, מלח ופלפל ומוסיפים 3 כפות מנוזלי הפטריות. קוצצים דק את חלבוני הביצים, ומוסיפים לרוטב, יחד עם הפטרוזיליה. מערבבים בזהירות ומשפרים את התיבול.

יוצקים את הרוטב על הסלט, מעטרים בכיזה הנותרת, חתוכה לשמיניות, ובפלחי עגבניה.