سلطة نودلز بالبطاطا الحلوة

وقت الطبخ: 20-30 min وقت التحضير: 15 min الوقت الكلي: 40 min الأشخاص : 4

المكونات:

- 1 حبة بطاطا حلوة كبيرة، حوالي 380 غ
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون أو أفوكادو
- 280 غ نودلز أرز (حوالي 1 ½ كوب)
- 3 قطع خيار، مقطع
- 1 كوب (20غ) كزبرة طازجة

الدريسينج:

- ½ كوب (80غ) كاجو نيء، منقوع لمدة 3 ساعات
- ½ كوب (120مل) ماء
- 3 ملاعق كبيرة زيت أفوكادو أو زيتون خفيف
- 2 ملعقة كبيرة زيت سمسم
- 2 ملعقة كبيرة خل أرز (أو خل تفاح)
- 2 ملعقة كبيرة صلصة تماري أو صويا
- 1 ملعقة كبيرة شراب قيقب أو عسل
- 3-2 ملاعق كبيرة عصير ليمون
  2 فص ثوم، مفروم أو مبشور
- ¼ كوب ممتلئ (10غ) كزبرة طازجة
- 1 ملعقة صغيرة صلصة سريراتشا، أو أي نوع حار اخر تفضلونه

التوبنيج:

كاجو محمص ومقطع، أو كاجو بجوز الهند الحار

الارشادات:

1. ينقع الكاجو خاصة إذا لم يكن الخلاط عالي السرعة متوفر.
2. يسخن الفرن مسبقا على 375ف، أو 180س.
3. نغسل ونجفف البطاطا الحلوة، ثم نقطعها إلى مكعبات، حوالي 1سم. لا داعي لتقشيرها. نضعها مع الزيت، والملح والفلفل حسب الذوق. ننقل الخليط إلى ورقة خبز ونفرده بالتساوي. نقوم بتحميصه في الفرن حتى يصبح طري من المنتصف، ويبدأ لونه في التحول إلى الذهبي من الأطراف، حوالي 20 دقيقة. مع تحريك الخليط في منتصف مدة الطهي ليطهي بالتساوي. نتركه يبرد.
4. في هذه الأثناء نقوم بعمل الدريسينج. نضع كل مكونات الدريسينج في الخلاط، مع التأكد من وضع المكونات السائلة أولا، ثم نخفق حتى يصبح المزيج أملس. يستخدم على الفور، أو ينقل إلى إناء ويتم تخزينه في الثلاجة.
5. نتبع الإرشادات الموجودة على ظهر عبوة نودلز الأرز، مع تركها تغلي لمدة أقل بدقيقتين مما ذكر في التعليمات. ثم نصفيها ونتأكد من تركها لتجف قبل وضعها في طبق التقديم.
6. نضيف المتبقي من مكونات السلطة، ثم القليل من الدريسينج ونخلط لتوزيع المزيج. نتذوق ونضيف المزيد من الدريسينج إذا لزم الأمر. يقدم الطبق مع كاجو مقطع للتزيين من أجل المزيد من القرمشة.