

سلطة جمبري البحر المتوسط



المكونات

1. 2 ليمون، واحدة للجمبري المسلوق وواحدة للصلصة
2. 2/1 كوب مرقة دجاج
3. 2 أغصان شبت طازجة
4. 2 ورقة غار
5. 2 ملعقة صغيرة ملح كوشير، مقسمة
6. 8 حبات فلفل كاملة
7. 225 جرام جمبري متوسط الحجم مقشر، مجمد مع إزالة الذبول
8. 1/2 كوب زيت زيتون بكر ممتاز
9. 1/4 كوب خل أبيض
10. 3 فصوص ثوم مضغوظة أو مفرومة
11. 2 ملاعق طعام من خردل الحبوب الكاملة
12. 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون طازج
13. 3 أكواب أوراق جرجير
14. 2 كوب طماطم كرزية، مقطعة إلى أنصاف
15. 1/2 1 كوب من حبوب الكانيليني المطبوخة، أو 1 15 أونصة يمكن تصريفها وشطفها
16. 1/3 كوب شبت طازج مفروم
17. 1/4 بصلة حمراء متوسطة الحجم، مقطعة إلى شرائح رفيعة

سلطة جمبري البحر المتوسط

تعليمات

1. يغلى وعاء متوسط الحجم من الماء مع عصير 1 ليمون بالإضافة إلى أنصاف الليمون المحجوزة والنبيد الأبيض وأغصان الشبث الطازجة وأوراق الغار وملعقة صغيرة من ملح الكوشر وحبوب الفلفل. يضاف الجمبري المجمد إلى القدر ويطفئ الحرارة. يسلق الجمبري في السائل حتى يتحول إلى اللون الوردي وينضج، ثم يصفى ويتخلص من الليمون وأوراق الغار والفلفل وأغصان الشبث. اتركه جانبا ليبرد.
2. في هذه الأثناء، امزج زيت الزيتون وقشر الليمون وعصير الليمون الأخير وخل الشمبانيا والثوم وخردل الحبوب الكاملة ونصف الشبث المفروم وملعقة صغيرة من ملح الكوشر المتبقي والفلفل المطحون الطازج في وعاء صغير أو وعاء زجاجي مع غطاء. اخفقي أو رجي جيدا.
3. يضاف الجمبري والفاصوليا إلى وعاء كبير ويقلب مع نصف الصلصة ثم يترك لامتصاص النكهات لمدة 10 دقائق أو نحو ذلك. يضاف الجرجير والطماطم المقطعة إلى نصفين والبصل الأحمر ويقلب مع المزيد من الصلصة حسب الرغبة. ينبل بمزيد من ملح الكوشر والفلفل الأسود المطحون الطازج حسب الذوق ويرش بمزيد من الشبث الطازج. يقدم مبردا.