

## סלט כרובית אפויה עם מיונז



### רכיבים

- כרובית
- גבעולים כרישה
- גרם גזר
- כפות מיונז
- כפית חרדל
- כפית חרדל
- כף מיץ לימון
- כף סוכר לבן
- עלים עירית
- כפיות שמן זית
- כפיות מלח
- כפיות פלפל שחור

### הכנה

1. מחממים תנור ל-220 מעלות.
2. מסדרים את פלחי הכרובית על מגש. מוסיפים שלוש כפות שמן זית, כף מלח, כפית פלפל גרוס ואופים כ-7 דקות. מצננים.
3. מחממים את התנור ל-180 מעלות.
4. באותה דרך מתבלים את הכרשה, אופים כ-12 דקות ומצננים.
5. בקערה בינונית מערבבים מיונז 5%, חרדל הגרגירים, חרדל חלק, סוכר ולימון.
6. מוסיפים את הכרובית, הכרשה והגזר לרוטב שבקערה. מערבבים היטב, מוסיפים את העירית הקצוצה ומגישים.

40 דקות

4 servings 4