



מוסיפים את הדבש והתבלינים ותוך כדי הקצפה מוסיפים טיפין טיפין את שמן הזית, (כמו במיונוז). לפני ההגשה מניחים על צלחת פרוסות אבוקדו מקולף, יוצקים על האבוקדו את הרוטב ומקשטים בפלחי אשכוליות ותפוזים.

החמרים (ל-4 מנות)
2 אבוקדו בשלים.
לרוטב: ½ כפית חרדל,
1 כף דבש, ½ כוס שמן זית,
¼ כוס זיפ אשכוליות, מיץ
מ-½ לימון, מלח ופלפל לבן.
לקישוט: 12 פלחי תפוזים, 12
פלחי אשכוליות.
אופן ההכנה
מקציפים בקערה את החרדל,
מיץ הלימון וזיפ אשכוליות.

אבוקדו ברוטב דבש וזיפ אשכוליות



אופן ההכנה
מערבבים את כל החמרים יחד ומניחים על צלוחית או בקערה. מקשטים עם עלי חסה, פרוסות תפוזים, דובדבנים או תות שדה.

החמרים (ל-8 מנות)
1 עוף בינוני ללא עצמות (חתוך לרצועות דקות), 2 ראשי סלרי,
3 פלפל אדום (חתוך לרצועות דקות), 3 פלפל ירוק (חתוך לרצועות דקות), 1 כף אבקת קרי, 1½ כוס מיונוז מדולל ב-½ כוס זיפ תפוזים, כמה טיפות רוטב סויה, מלח ופלפל לבן.

סלט עוף או הודו מתובל בזיפ תפוזים



הבשר לקוביות ומוסיפים למחבת לאחר שהירקות הזהיבו. מפזרים על הבשר והירקות את התבלינים ואבקת הזיפ ומרתיחים למשך 10 דקות. לאחר ההרתחה מוסיפים את קצפת הפרווה. אפשר להכין אותה מתכון גם עם עוף, עגל וכו'.

החמרים (ל-4 מנות)
1 בצל בינוני קצוץ, 200 גרם הודו, 100 גרם פטריות (קופסא), ראש סלרי, 2 שיני שום, 100 גרם פלפל לבן, 2 גמבות, 50 גר' מרגרינה (¼ חבילה), 1 כוס קצפת פרווה, מעט מרק עוף לטעם, ½ שקית זיפ תפוחי עץ (2 כפות גדושות מקופסא).

אופן ההכנה
מחממים את המרגרינה במחבת ומטגנים קלות את הירקות והבצל החתוכים. חותכים את

תחי הודו ברוטב זיפ תפוחי עץ