

שאריות או לא להיות

לאור החיוב לראות את עצמינו יוצאים ממצרים, ולאור כמויות החסה הנותרות מליל הסדר בין אלה שאוכלים אותם כמרור (חסה מרה), ובין אלה שנותנים לחסה נציגות בכרפס, וכמובן כולם נוהגים כבית הלל וכורכים מצה ומרור ו...חסה, בטח כבר ניחשתם את נושא השאריות לחודש ניסן.
ובכן, מה עושים עם כמויות אדירות של חסה? כמה מעלות טובות.....

סלט חסה על הגריל - על האש (הרוח קרבן הפטח)

1 ראש חסה (כל חסה, אפילו בייבי או אנדיב)

3-5 כפות שמן זית

חומץ בלסמי, מלח ופלפל

אופן ההכנה: מורחים מעט שמן זית לכל עלה של חסה. מפזרים על כל צד באורח קל מלח ופלפל ומציבים על גריל חם. הופכים עד שיש כתמים שחורים קטנים בכל צד. מכניסים לקערה ומפזרים חומץ בלסמי ושמן ומגישים מיד - חם. (אם אוכלים חלבי, אפשר להוסיף קצת גבינה: פרמזן, פטה או שבבי גבינת עיזים מעל החסה).

מרק חסה

1 בצל קלוי וקצוץ דק

2 כפות שמן זית

2 שיניים שום קצוצות, דקה או שתיים

2 תפוחים אדמה ביוניים קלופים וחתוכים לקוביות

1 ראש חסה, שטוף וחתוך לפרוסות דקות

5 כוסות מים (או מרק עוף)

1/4 כוס של בזיליקום טרי קצוץ גם (אפשר כל עשבי תיבול)

1/2 - 1 כף חומץ בלסמי או מיץ לימון

מלח, פלפל

אופן ההכנה: בסיר גדול, מחממים את השמן על אש גבוהה. מוסיפים את הבצל ובזקוקים מעט מלח, מנמיכים את האש לבינונית ומטגנים עד שהבצל הופך שקוף. מוסיפים את השום ומטגנים במשך דקה או שתיים. מוסיפים את המים ותפוחי האדמה, מלח, ופלפל. מוסיפים את החסה ומבשלים במשך 10 דקות. מנמיכים את האש ומבשלים עוד 7 דקות, ומוסיפים בזיליקום. מבשלים עד שהכל רך ומוסיפים חומץ או מיץ לימון. מרסקים הכל בבלנדר מוסיפים מלח ופלפל לפי טעם ומגישים. (במרשם זה אפשר להשתמש בכל עשבי תיבול שאתם אוהבים. אפשר להגיש עם קרוסטיני, ומונה של יוגורט, גבינת קוטג', או שמנת חמוצה אם לא הוספתם ציר מרק עוף במקום מים....)

שתהייה זו שנה של גאולה שלימה! לשנה הזאת בירושלים.



תוספת של פִּיּוּס

052-66-77-878

leeatsalomon@gmail.com