



## סלט אספרגוס אסיאתי

### מצרכים:

- 2 1/2 כוסות (200 גר') שעועית ירוקה
- 2 כוסות (110 גר') אספרגוס
- 1 כוס (150 גר') פול
- 2 כפות שמן שומשום
- 1 כף ג'ינג'ר טרי מגורד
- 1 שן שום
- 1 כף שומשום
- 2 כפות רוטב סויה
- 1 כף בוטנים קלויים
- צרור כוסברה קצוצה

### אופן ההכנה:

לאדות את השעועית הירוקה, אספרגוס ופול במשך 6 דקות או עד לריכוך.  
בזמן אידוי הירקות, לחמם מחבת עם שמן שומשום על אש בינונית. להוסיף ג'ינג'ר, שום ושומשום ולקלות במשך 2-3 דקות. לצנן.  
להוסיף את התערובת הקלויה לקנקן הויטמיקס ביחד עם רוטב הסויה והבוטנים.  
לבחור במהירות 1 להפעיל את הויטמיקס, בהדרגה להגביר למהירות הגבוהה ביותר ולטחון במשך 30 שניות.  
למזוג את הרוטב מעל הירקות המאודים ולפזר מעל כוסברה קצוצה.  
אפשר לקשט עם בוטנים קצוצים וזרעי שומשום.