

סלט תירס.

רכיבים:

2 קלחי תירס

2 ראשי אנדיב

2 כפות שמן זית

מלח, פלפל שחור

עלים מ 1 צרור קוסברה

½ בצל סגול קטן, פרוס דק

¼ כוס גבינה פטה, מפוררת

מיץ מ - ½ לימון

½ כפית קינמון

¼ כפית [פלפל קאיין](#)

אופן ההכנה:

1. מחממים את תנור האפיה לחום של 200 מעלות..

2. חותכים את ראשי האנדיב לאורך.

3. מוסיפים את התירס, האנדיב אל תבנית אפייה או קרש חיתוך, מטפטים שמן זית ומפזרים מלח ופלפל, לפי הטעם.

4. מכניסים לגריל עד שהתירס והאנדיב חרוכים קלות מכל הצדדים (בערך 3 דקות של אנדיב ו 5 דקות עבור התירס).

5. בינתיים, בקערת הגשה בינוני, מערבבים את כל המצרכים.

6. מוציאים מהגריל, פורסים את האנדיב לחתיכות של $\frac{1}{2}$ ס"מ ומוסיפים לקערה. חותכים את גרעיני התירס ונפטרים מהקלחים.

7. מוסיפים את הגרעינים לקערה ומערבבים. טועמים ומתקנים תיבול (במידת הצורך).

8. מגישים חם או בטמפרטורת החדר.