



## Um Tariq's cheese balls salad



5x



Preparation Time 15 mins

- 8 Kiri square portions
- Mixed lettuce (iceberg, lola rosa, romaine)
- Baby spinach
- 8 slices of smoked salmon
- Roasted sesame seeds
- 1 tablespoon olive oil
- 1 lemon (juice)
- 1 teaspoon mustard
- 1 teaspoon oregano



1 Form cheese balls with the Kiri squares.



2 Roll them in roasted sesame seeds.



3 Arrange lettuce and spinach leaves in a salad bowl.



4 Add the smoked salmon slices and distribute the Kiri balls all around the bowl.



5 Mix the oil and mustard, stir in lemon juice and add oregano.

**Chef's tip:** You can add peeled red grapefruit slices in the salad to give it a nice taste and color .





## سلطة كرات الجبنة من أم طارق

مدة التحضير 15 دقيقة

5 أشخاص

- 8 مربعات جبنة كيري
- خس مشكل (إيسبرغ، لولاروشا، روماني...)
- أوراق سبانخ صغيرة طرية
- 8 شرائح من السلمون المدخن
- سمسسم محمص
- ملعقة كبيرة من الزيت
- عصير حبة ليمون حامض
- ملعقة صغيرة من الخردل
- ملعقة صغيرة من الزعتر أو الأوريغانو



4 ترتب فوقها شرائح السلمون المدخن وكرات جبنة كيري على أطراف طبق السلطة.



3 توضع أوراق الخس المشكل والسبانخ على طبق سلطة كبير.



2 تدرج كرات جبنة كيري في طبق السمسسم المحمص ليغطيها بالكامل.



1 تشكل مربعات جبنة كيري على شكل كرات.



5 يخفق الزيت والخردل ويضاف عصير الحامض والزعتر أو الأوريغانو.

نصيحة الشيف: يمكن إضافة شرائح الغرييفروت الوردي المقشر إلى السلطة لتعطيها طعماً وشكلاً جميلاً.