



Ζεστή σαλάτα με πατζάρια, γλυκοπατάτες και τυρί

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 45 λεπτά

Υλικά για την σαλάτα

- 4 μέτρια πατζάρια, καθαρισμένα
- 2 μεγάλες γλυκοπατάτες, καθαρισμένες
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2-3 σκελίδες σκόρδο
- φρέσκο δενδρολίβανο
- 100 γρ. σπανάκι baby
- 3 κ.σ. καβουρδισμένο σουσάμι
- [200 γρ. ΔΩΔΩΝΗ Ελαφρύ](#)

Υλικά για το dressing

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. μηλόξυδο
- 1 κ.σ. μέλι
- 2 κ.σ. φρέσκο ψιλοκομμένο δυόσμο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Κόβουμε τα πατζάρια και τις γλυκοπατάτες σε ισομεγέθη κομμάτια και τα βάζουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

2) Ανακατεύουμε απαλά να απλωθούν ομοιόμορφα τα υλικά. Ρίχνουμε στο ταψί τις σκελίδες σκόρδο και τα κλωναράκια φρέσκο δενδρολίβανο.



- 3) Ψήνουμε στους 190οC στις αντιστάσεις για περίπου 40-45 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και να ροδίσουν στις άκρες.
- 4) Όσο είναι ακόμα ζεστά τα λαχανικά ετοιμάζουμε το dressing. Σε μπολάκι ανακατεύουμε με σύρμα ή πιρούνι το ελαιόλαδο, το μηλόξυδο, το μέλι, το δυόσμο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
- 5) Βάζουμε σε μπολ σερβιρίσματος τα πατζάρια, τις γλυκοπατάτες, το σπανάκι και το dressing και ανακατεύουμε απαλά.
- 6) Πασπαλίζουμε με το σουσάμι, θρυμματίζουμε από πάνω το [ΔΩΔΩΝΗ Ελαφρύ](#) και σερβίρουμε κατα προτίμηση αμέσως.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**