

## Σαλάτα με dressing λιαστής ντομάτας και grilled cheese κρουτόν

**Μερίδες:** 1 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 8-10 λεπτά

Φυλάμε το dressing για 5 μέρες καλυμμένο στο ψυγείο. Απ' τη στιγμή που φτιάξουμε τη σαλάτα, καλύτερα να την καταναλώσουμε σύντομα.

### Υλικά για το dressing:

- 3 λιαστές ντομάτες (ιδανικά αυτές που συντηρούνται σε λάδι)
- 1 μικρή σκελίδα σκόρδο
- 3-4 φύλλα φρέσκου βασιλικού
- 2 κ.σ. ξίδι από κόκκινο κρασί ή μηλόξιδο ή λευκό ξίδι
- 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τα κρουτόν:

- 2 φέτες ψωμί του τοστ
- 1 κ.σ. τοματοπελτέ
- 2 φέτες τυρί του τοστ που λιώνει καλά (gooda, τσένταρ κτλ)
- ελαιόλαδο ή βούτυρο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη σαλάτα:

- [1 συσκευασία 150 γρ. Μεσογειακή σαλάτα ΦΡΕΣΚΟΥΛΗΣ](#)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το dressing. Βάζουμε όλα τα υλικά στον επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και χτυπάμε καλά. Αφήνουμε στην άκρη (σε δροσερό σημείο) ή στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσουμε τα υπόλοιπα.

2) Συνεχίζουμε με το grilled cheese sandwich. Απλώνουμε τον τοματοπελτέ στις δύο φέτες ψωμιού και τον αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς. Βάζουμε από πάνω το τυρί και κλείνουμε με την άλλη φέτα ψωμιού.

3) Ζεσταίνουμε το λάδι ή το βούτυρο σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και ψήνουμε το τοστ για 3-4 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρώμα και το γυρίζουμε. Ψήνουμε άλλα 2-3 λεπτά από

την άλλη μεριά και μεταφέρουμε σε ξύλο κοπής. Κόβουμε με αποφασιστικές κινήσεις το τοστ σε μικρά κυβάκια.

4) Μεταφέρουμε σε μπολ την [Μεσογειακή σαλάτα ΦΡΕΣΚΟΥΛΗΣ](#), περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε πολύ καλά. Σερβίρουμε σε δύο πιάτα μοιράζοντας ισομερώς τα grilled cheese κρουτόν.