

Λαχταριστή μακαρονοσαλάτα με dressing μουστάρδας με μπούκοβο & bacon μελιτζάνας

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 65 λεπτά

Η μακαρονοσαλάτα διατηρείται στο ψυγείο για 3 ημέρες.

Υλικά για το bacon μελιτζάνας:

- 1 μεσαία μελιτζάνα
- 8 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 8 κ.σ. maple syrup ή ελαφρύ μέλι
- 4 κ.γλ. ταχίνι
- 4 κ.γλ. μηλόξιδο
- 2 κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το dressing μουστάρδας με μπούκοβο:

- 5-6 κ.σ. ελαιόλαδο
- [2 κ.σ. Hellmann's Μουστάρδα με Καπνιστό Μπούκοβο από την Πέλλα](#)
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 1 κ.σ. μηλόξιδο

Υλικά για την μακαρονοσαλάτα:

- 1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε μεγάλα κομμάτια
- 500 γρ. ντοματίνια
- 500 γρ. κοντά ζυμαρικά της προτίμησης μας (πέννες ή ριγκατόνι κτλ)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το bacon μελιτζάνας. Βάζουμε όλα τα υλικά του bacon εκτός από τη μελιτζάνα σε ένα μούλτι, χτυπάμε καλά και μεταφέρουμε σε πλατύ μπολ. Κόβουμε τις μελιτζάνες πάρα πολύ λεπτές (με μαντολίνο ή ένα κοφτερό μαχαίρι) και τις βουτάμε στο μείγμα. Είναι πάρα πολύ σημαντικό να είναι ελάχιστα πιο παχιές από ένα χαρτί, αλλιώς δε θα γίνουν τραγανές.

2) Τις μεταφέρουμε σε ένα ή δύο ταψιά φούρνου περασμένα με λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 120°C στις αντιστάσεις για 30 λεπτά. Γυρίζουμε τις μελιτζάνες και ψήνουμε για ακόμα 30-35 λεπτά. Τις βγάζουμε από τον φούρνο και τις αφήνουμε να κρυώσουν καλά ώστε να γίνουν τραγανές.

3) Εντωμεταξύ ρίχνουμε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που έχει πάρει βράση και τα βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου, στον μικρότερο χρόνο. Σουρώνουμε, ξεπλένουμε με λίγο κρύο νερό, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

4) Ετοιμάζουμε τα ντοματίνια και τα κρεμμύδια. Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια. Σοτάρουμε για 5-6 λεπτά και ρίχνουμε τα ντοματίνια. Σοτάρουμε για 10 λεπτά, τα πιέζουμε ελαφρώς να βγάλουν τα υγρά τους και τα αφήνουμε στην άκρη.

5) Ετοιμάζουμε το dressing βάζοντας σε ένα μπολ το ελαιόλαδο, την [μουςτάρδα με καπνιστό μπούκοβο Πέλλας Hellmann's](#) και το γιαούρτι και ανακατεύουμε καλά.

6) Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε πολύ καλά τα ζυμαρικά, τα ντοματίνια και τα κρεμμύδια, το dressing μουςτάρδας και σπάμε τις μισές μελιτζάνες με το χέρι σε μεγάλα κομμάτια. Σερβίρουμε με την υπόλοιπη μελιτζάνα σπασμένη σε κομμάτια πάνω στα πιάτα.