

Πράσινη σαλάτα με ψητά ντοματίνια & αρωματικό dressing ταχινιού πάνω σε σπιτικό flatbread

Μερίδες: 2-4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Υλικά για τα flatbreads:

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο & επιπλέον για το τηγάνισμα
- 120 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη

Υλικά για τη σαλάτα:

- 200 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρές φέτες
- ελαιόλαδο
- ½ κ.γλ. ξερή ρίγανη
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- [1 σακούλα Σαλάτα Γουστόζα ΦΡΕΣΚΟΥΛΗΣ \(100 γρ.\)](#)
- καβουρδισμένο σουσάμι, για το σερβίρισμα

Υλικά για το dressing:

- 30 γρ. ταχίνι
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- χυμό & ξύσμα από ½ λεμόνι
- ½ κ.σ. maple syrup
- 5-6 φύλλα φρέσκο δυόσμο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2-3 κ.σ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τα ψητά ντοματίνια και τα κρεμμύδια. Τα απλώνουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο, τα πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι και ρίγανη

και ανακατεύουμε απαλά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στο γκριλ για 20 λεπτά να μαραθούν και να πάρουν λίγο χρώμα. Αφήνουμε να κρυώσουν.

2) Ετοιμάζουμε τα flatbreads. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Σε κούπα ανακατεύουμε το φυτικό ρόφημα με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και το ρίχνουμε σταδιακά στο μείγμα με το αλεύρι, ανακατεύοντας παράλληλα. Όταν η ζύμη γίνει πολύ πηχτή χρησιμοποιούμε τα χέρια μας και την πλάθουμε σε μπάλα: θέλουμε να είναι ζύμη μαλακή που να μην κολλάει στα χέρια, αλλιώς τη διορθώνουμε με λίγο επιπλέον αλεύρι ή φυτικό ρόφημα.

3) Βάζουμε το ζυμάρι στο μπολ, καλύπτουμε με πετσέτα και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά.

4) Όσο περιμένουμε, ετοιμάζουμε το dressing. Χτυπάμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) όλα τα υλικά μέχρι να έχουμε ρευστό μείγμα. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

5) Χωρίζουμε το ζυμάρι σε 2 μεγάλα ή 4 μικρότερα ισομεγέθη κομμάτια και σχηματίζουμε μπαλίτσες. Με πλάστη ανοίγουμε την κάθε μπαλίτσα σε λεπτό δίσκο.

6) Ζεσταίνουμε 1 κ.γλ. ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Ψήνουμε ένα-ένα τα flatbreads για 3-4 λεπτά την κάθε πλευρά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

7) Για να σερβίρουμε κάνουμε τα εξής: σε μπολ ρίχνουμε το περιεχόμενο της [Σαλάτας Γουστόζα ΦΡΕΣΚΟΥΛΗΣ](#). Προσθέτουμε λίγη ποσότητα από τα ψητά ντοματίνια-κρεμμύδια και το dressing και ανακατεύουμε απαλά. Μοιράζουμε τα ψητά ντοματίνια πάνω στα flatbreads, καλύπτουμε με τη σαλάτα, πασπαλίζουμε με καβουρδισμένο σουσάμι και σερβίρουμε αμέσως.