

## Δροσιστική, καλοκαιρινή σαλάτα με αγγούρι & πεπόνι χωρίς μαγείρεμα

**Μερίδες:** 2 για κυρίως πιάτο / 4 ως ορεκτικό **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

**Υλικά για τη σαλάτα:**

[4 αγγουράκια Κήποι της Ξάνθης](#)

1/2 πεπόνι

1 πιπεριά jalapeño, ψιλοκομμένη ή πιπεριά chilli

**Υλικά για το dressing**

1 κ.σ. μέλι ή maple syrup

2 κ.σ. λευκό ξύδι

1 κ.σ. σουσάμι, καβουρντισμένο

Ελαιόλαδο

Αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

**Υλικά για το σερβίρισμα**

½ ματσ. κόλιανδρο ή άνηθο, μόνο τα φυλλαράκια ολόκληρα

100-150 γρ. φυτικό λευκό τυρί, θρυμματισμένο ή ανθότυρο

60 γρ. φυστίκια Αιγίνης, ψημένα, αλατισμένα & χοντροκοπανισμένα

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) πλένουμε καλά τα [αγγουράκια Κήπου της Ξάνθης](#), τα στεγνώνουμε και με το πλαι του μαχαιριού μας τα χτυπάμε ελαφρώς. Τα κόβουμε κάθετα στη μέση και μετά ξανά στη μέση και τα ξαναχτυπάμε ελαφρώς μέχρι να 'σπάσουν' και να δημιουργηθούν ρωγμές.

2) Μεταφέρουμε τα αγγουράκια σε ένα μπολ, αλατίζουμε καλά, ανακατεύουμε και τα αφήνουμε στο ψυγείο για 20 λεπτά.

3) Καθαρίζουμε και κόβουμε το πεπόνι σε λεπτά φετάκια και το μεταφέρουμε σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε την jalapeño και τα αφήνουμε στην άκρη.

4) Σε ένα μπολάκι βάζουμε το μέλι, το ξύδι, το σουσάμι, 3 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε πολύ καλά να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε το μισό dressing στο μπολ με το πεπόνι, τα φυστίκια Αιγίνης και ανακατεύουμε.

5) Σερβίρουμε σε ένα πιάτο κάτω το πεπόνι με την jalapeño, προσθέτουμε τα [αγγουράκια Κήπου της Ξάνθης](#), πασπαλίζουμε το τυρί της επιλογής μας, λίγα παραπάνω φυστίκια και κόλιανδρο και περιχύνουμε με το υπόλοιπο dressing.