



## Σαλάτα με ψητά μαρούλια & λεμονάτο dressing μαγιονέζας

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

### Υλικά για τη σαλάτα:

2 μέτρια μαρούλια ολόκληρα  
50 γρ. κουκουναρόσπορο  
3-4 φύλλα φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένα  
2-3 κ.σ. dressing μαγιονέζας  
ελαιόλαδο

### Υλικά για το dressing μαγιονέζας

2 κ.σ. [Hellmann's Vegan Mayo](#)  
1 κ.σ. [Hellmann's Μουστάρδα Απαλή](#)  
2 κ.σ. γιαούρτι της προτίμησής μας  
½ κ.σ. maple syrup  
3-4 κ.σ. ελαιόλαδο  
ξύσμα από 1 φρέσκο λεμόνι  
χυμό από το 1 ψημένο λεμόνι (βλ. εκτέλεση)  
2 σκελίδες σκόρδο, ψημένες (βλ. εκτέλεση)  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

- 1) Πλένουμε καλά τα μαρούλια και τα στεγνώνουμε. Βγάζουμε τα πολύ τλαιπωρημένα φύλλα και κόβουμε το πιο σκουρόχρωμο κομμάτι του κοτσανιού τους, αφήνοντας το όμως να κρατά όλα τα φύλλα.
- 2) Κόβουμε τα μαρούλια κατά μήκος στη μέση και στεγνώνουμε και το εσωτερικό τους. Τοποθετούμε τα μαρούλια σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω, προσθέτουμε τα λεμόνια κομμένα στη μέση, τις σκελίδες σκόρδο και τα ραντίζουμε με 4 κ.σ. ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε.
- 3) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στο γκριλ για 15-20 λεπτά (ανάλογα το μέγεθος των μαρουλιών), αναποδογυρίζοντας μία φορά τα μαρούλια να ψηθούν πιο ομοιόμορφα. Βγάζουμε και αφήνουμε να κρυώσουν για λίγα λεπτά.



4) Ετοιμάζουμε το dressing. Ανακατεύουμε καλά την [Hellmann's Vegan Mayo](#), την [Απαλή Μουστάρδα Hellmann's](#), το γιαούρτι, το maple syrup, το ελαιόλαδο, το ξύσμα, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Αφήνουμε για λίγο στην άκρη.

5) Όταν τα υλικά του ταψιού έχουν κρυώσει τόσο ώστε να μπορούμε να τα πιάσουμε, προσθέτουμε στο dressing το χυμό του ενός ψημένου λεμονιού, τις σκελίδες σκόρδου πολτοποιημένες.

6) Ανακατεύουμε καλά, περιχύνουμε με το dressing το ψημένο μαρούλι, πασπαλίζουμε με το κουκουνάρι, τον δυόσμο και σερβίρουμε.