



Slaw με κουνουπίδι, μπρόκολο, ξηρούς καρπούς & dressing ταχινιού

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: - Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Υλικά για το dressing:

[50 ml Σησαμέλαιο WILD SOULS](#), ελαιόλαδο

[60 γρ. Ταχίνι με Φυτικές Ίνες WILD SOULS](#)

χυμό από 3 λεμόνια

ξύσμα από 1 λεμόνι

½ κ.σ. απαλή μουστάρδα

½ κ.σ. σιρόπι αγαύης

½ κ.γλ. αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

2-6 κ.σ. παγωμένο νερό

Υλικά για την slaw:

½ μικρό μπρόκολο με το κοτσάνι του

¼ κουνουπίδι με το κοτσάνι του

1 μεγάλο καρότο

¼ λευκό ή μωβ λάχανο

1 ξερό κρεμμύδι

30 γρ. σταφίδες, μαύρες ή ξανθές

150 γρ. ωμούς ξηρούς καρπούς της αρεσκειάς μας, κοπανισμένους

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε το dressing. Βάζουμε το [Σησαμέλαιο WILD SOULS](#), το [Ταχίνι με Φυτικές Ίνες WILD SOULS](#) και όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το νερό σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα σύρμα. Προσθέτουμε λίγο λίγο το νερό, ξαναχτυπώντας, μέχρι να φτάσουμε επιθυμητή υφή (πηχτή αλλά ρευστή).

2) Ετοιμάζουμε τη slaw. Διαχωρίζουμε τα μπουκετάκια του μπρόκολου και του κουνουπιδιού και τα χοντροκόβουμε, ρίχνοντάς τα σε μπολ. Ξεφλουδίζουμε ελαφρώς τα κοτσάνια τους και τα κόβουμε σε λεπτά στικς. Ψιλοκόβουμε το καρότο σε λεπτά στικς και το λάχανο και το ξερό κρεμμύδι σε λεπτές φέτες.



3) Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα λαχανικά στο μπολ μαζί με τις σταφίδες ανακατεύουμε απαλά να δέσουν όλα τα υλικά και να καλυφθούν ομοιόμορφα από το dressing ταχινιού. Καλύπτουμε το μπολ και το βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά έως 10 ώρες.

4) Σερβίρουμε τη slaw με κοπανισμένους ξηρούς καρπούς και ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι.

Φυλάσσουμε το dressing σε βαζάκι στο ψυγείο για 1 εβδομάδα ενώ την ετοιμασμένη σαλάτα για 3-4 μέρες.