



## Σαλάτα με γίγαντες & dressing ταχινιού

**Μερίδες:** 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά

### Υλικά για το dressing ταχινιού:

1 κ.σ. ταχίни  
χυμό & ξύσμα από 2 λεμόνια  
2 κ.γλ μπούκοβο γλυκό  
100 ml ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη σαλάτα:

600 γρ. γίγαντες, βρασμένοι (περ. 250 γρ. ξεροί)  
1 μωβ κρεμμύδι σε λεπτές φέτες  
1 κολοκυθάκι σε λεπτές φέτες  
2 φρέσκα κρεμμυδάκια σε λεπτές φέτες  
2 κ.σ. κάππαρη ψιλοκομμένη  
8-10 φύλλα βασιλικού  
Ελαιόλαδο  
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε μπολ τα υλικά εκτός από το νερό και ομογενοποιούμε με το σύρμα. Αν χρειαστεί προσθέτουμε σταδιακά το νερό μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή. Βάζουμε το dressing στο ψυγείο μέχρι να το χρησιμοποιήσουμε.
- 2) Ανακατεύουμε σε μπολ τους γίγαντες με το κρεμμύδι, το κολοκυθάκι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα φύλλα βασιλικού τα οποία χοντροκόβουμε με το χέρι. Περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να καλυφθούν όλα τα υλικά.
- 3) Σερβίρουμε με λίγο ωμό ελαιόλαδο, τα υπόλοιπα φύλλα βασιλικού ολόκληρα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.