



Σαλάτα με ψητά λαχανάκια Βρυξελλών & κρεμώδες dressing

Μερίδες: 2-4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά

Φυλάσσουμε το dressing καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά για τη σαλάτα:

400-450 γρ. λαχανάκια Βρυξελλών, κομμένα στη μέση & σε τέταρτα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)

1 μικρό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

100 γρ. Ρόκα

100 γρ. baby σπανάκι ή βαλεριάνα

50 γρ. αποξηραμένα cranberries ή σταφίδες

100 γρ. διάφοροι ξηροί καρποί, χοντροκομμένοι

½ ματσάκι μαϊντανό, χοντροκομμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για το dressing:

300 γρ. silken tofu, στραγγισμένο

2 κ.σ. νερό

1 κ.σ. ταχίνι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 σκελίδα σκόρδο

3 κ.σ. χυμό λεμόνι

2 κ.σ. zataar

1 κ.σ. κάπαρη

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα απλώνουμε τα λαχανάκια Βρυξελλών, και τους ξηρούς καρπούς. Περιχύνουμε με 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190 °C στις αντιστάσεις για 15-20 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα.

2) Παράλληλα ετοιμάζουμε το dressing. Σε επεξεργαστή τροφίμων βάζουμε όλα τα υλικά και πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα. Δοκιμάζουμε, προσθέτουμε αλατοπίπερο και λεμόνι αν χρειάζεται και το αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

3) Σε μεγάλο μπολ μεταφέρουμε τα λαχανάκια Βρυξελλών, το ξερό κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τη ρόκα, τα cranberries και τους ξηρούς καρπούς περιχύνουμε με το dressing, πασπαλίζουμε με λίγο ακόμη zataar προαιρετικά και ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα και σερβίρουμε.