



Σαλάτα με λευκά φασόλια & εσπεριδοειδή

Μερίδες: 2-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

χυμό & ξύσμα από 1 λεμόνι
χυμό & ξύσμα από ½ πορτοκάλι
1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
1 κ.σ. maple syrup ή μέλι
100 ml ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σαλάτα:

500 γρ. λευκά φασόλια, βρασμένα (περ. 200 γρ. ξερά)
2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια σε λεπτές φέτες
1 μικρό ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
2 μεσαία αγγουράκια
½ ματσάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος
2 κ.σ. κάππαρη ψιλοκομμένη
1 μικρό πορτοκάλι, καθαρισμένο και κομμένο σε μικρά κομμάτια
[½ ή 1 κ.σ. μείγμα μπαχαρικών Zaatar](#) (προαιρετικά)
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε μπολ όλα τα υλικά για το dressing και ομογενοποιούμε με το σύρμα. Βάζουμε το dressing στο ψυγείο μέχρι να το χρησιμοποιήσουμε.
- 2) Πλένουμε καλά τα αγγούρια, τα κόβουμε στη μέση, αφαιρούμε τα σπόρια με ένα μικρό κουτάλι, τα κόβουμε στο μέγεθος που επιθυμούμε και βάζουμε σε μεγάλο μπολ. προσθέτουμε τα φασόλια με τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το κρεμμύδι, τα

αγγούρια, τον μαϊντανό, την κάπαρη και το πορτοκάλι. Περιχύνουμε με το dressing, προσθέτουμε το zaatar και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να καλυφθούν όλα τα υλικά.

3) Σερβίρουμε με επιπλέον ελαιόλαδο.