

Σαλάτα με τραγανά αμύγδαλα και γλυκό του κουταλιού κυδώνι

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10-15 λεπτά

Υλικά για το dressing:

2-3 κ.σ. σιρόπι από το γλυκό του κουταλιού κυδώνι ή άλλο γλυκό του κουταλιού, της επιλογής μας

½ κ.γλ ξερό θυμάρι

2 κ.σ. μηλόξυδο

60 ml ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τα αμύγδαλα:

80 γρ. αμύγδαλα, χοντροκομμένα

½ κ.γλ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο

¼ κ.γλ. σκόνη σκόρδο

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σαλάτα:

1 συσκευασία Σαλάτα Πανδαισία Φρεσκούλης

1 αγγούρι, κομμένο σε φέτες

1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο

100 γρ. φυτικό λευκό τυρί, κομμένο σε μικρά κυβάκια

1 κ.σ. γλυκό κυδώνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε όλα τα υλικά για το dressing σε μπολ αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε με σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρουμε το dressing στο ψυγείο και το αφήνουμε μέχρι το σερβίρισμα.
- 2) Βάζουμε ένα μικρό αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, τα αμύγδαλα και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά, αλατοπιπερώνουμε, πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά, σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν. Εναλλακτικά ανακατεύουμε τα αμύγδαλα με τα μπαχαρικά σε μπολ και ψήνουμε στο air fryer για 2-3 λεπτά στους 180 °C.

- 3) Ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ τη [Σαλάτα Πανδαισία Φρεσκούλης](#), τα αγγούρια και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το φυτικό λευκό τυρί, το γλυκό του κουταλιού,περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα αμύγδαλα και σερβίρουμε.