

Σαλάτα με dressing χούμους & κρουτόν με chilli oil

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10-12 λεπτά

Φυλάσσουμε τα κρουτόν καλυμμένα σε στεγνό και ξηρό μέρος για 2 εβδομάδες.

Υλικά για τα κρουτόν:

2 χοντρές φέτες μπαγιάτικο ψωμί, κομμένο σε κύβους

[5-6 κ.σ. chilli oil](#)

αλάτι

Υλικά για το dressing:

75 γρ. χούμους

χυμό & ξύσμα από ½ λεμόνι

½ κ.γλ. μουστάρδα

25 ml κρύο νερό

2 κ.σ. ελαιόλαδο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σαλάτα:

[1 συσκευασία Σαλάτα Δροσερή Φρεσκούλης](#)

1 μικρό ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο

1 αγγούρι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια

10 ντοματίνια, κομμένα στη μέση

Εκτέλεση:

- 1) Ξεκινάμε με τα κρουτόν. Ρίχνουμε σε μπολ το ψωμί ή τις αραβικές πίτες και περιχύνουμε με το chilli oil, αλατίζουμε και ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.
- 2) Μεταφέρουμε το ψωμί ή τις αραβικές σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στον αέρα για 10-12 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα και να γίνουν τραγανά.
- 3) Βάζουμε στον επεξεργαστή τροφίμων το χούμους, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού, την μουστάρδα, το νερό, το ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Χτυπάμε μέχρι να έχουμε μία κρεμώδη υφή, αν χρειάζεται προσθέτουμε λίγο ακόμη νερό ή χυμό λεμονιού, μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή.

- 4) Ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ τη [Σαλάτα Δροσερή Φρεσκούλης](#), το ξερό και το φρέσκο κρεμμύδι, το αγγούρι και τα ντοματίνια. Περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν όλα ομοιόμορφα.
- 5) Σερβίρουμε με τα κρουτόν και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.