



Festive σαλάτα με λαχανάκια Βρυξελλών

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 20-25 λεπτά

Υλικά για τη σαλάτα:

500 γρ. λαχανάκια Βρυξελλών, φρέσκα ή κατεψυγμένα

1 κ.σ. φυτικό βούτυρο

2 κ.σ. ξύδι βαλσάμικο

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το dressing:

1 σκελίδα σκόρδο

[2 κ.σ. κοφτές Hellmann's Vegan Mayo](#)

[1/2 κ.σ. Hellmann's Mild Mustard](#)

ξύσμα & χυμό από 1/2 λεμόνι

5 κλωνάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένο

3 κλωνάρια σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο (προαιρετικά)

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

5 κ.σ. αποξηραμένα cranberries

3-4 κ.σ. ξηροί καρποί, καβουρδισμένοι & χοντροκομμένοι

κρουτόν

φυτική παρμεζάνα

Εκτέλεση:

- 1) Κόβουμε τα φρέσκα λαχανάκια Βρυξελλών σε χοντρές φέτες και τα ρίχνουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Ραντίζουμε με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 10 λεπτά.
- 2) Βγάζουμε τα λαχανάκια από τον φούρνο, χωρίς να κλείσουμε τον φούρνο. Περιχύνουμε με το βαλσάμικο, μοιράζουμε το βούτυρο, ανακατεύουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 10 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να καραμελώσουν.



- 3) Όσο ψήνονται τα λαχανάκια ετοιμάζουμε το dressing. Ρίχνουμε σε ένα μπολ το σκόρδο, τη [Hellmann's Vegan Mayo](#), τη [Hellmann's Mild Mustard](#), τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού τα μυρωδικά, αλατοπιπερώνουμε, ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.
- 4) Βγάζουμε τα λαχανάκια τα ρίχνουμε σε μπολ και προσθέτουμε τα cranberries, τους ξηρούς καρπούς και τα κρουτόν και ανακατεύουμε.
- 5) Απλώνουμε σε πιάτο το μισό dressing και σερβίρουμε τη σαλάτα. Περιχύνουμε με το υπόλοιπο dressing, πασπαλίζουμε με παρμεζάνα και σερβίρουμε.

Σημείωση: Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσουμε κατεψυγμένα λαχανάκια τα ψήνουμε ολόκληρα για 10 λεπτά περισσότερο και τα κόβουμε μετά.