

Σαλάτα με πρασινάδες, σουλτανίνα και μαλακό τυρί Χίου “Μαστέλο”,

Από τη Μυρσίνη Λαμπράκη

Επιμέλεια- food styling: Τίνα Webb, Βοηθός food stylist: Αλεξάνδρα
Τασουνίδου

Styling: Alice Bean, Φωτογραφίες: Γιώργος Δρακόπουλος

Προετοιμασία: 15', **Ψήσιμο (για το τυρί):** 5'

Υλικά (για 4 - 6 άτομα):

1 μαρούλι
1 λόλα ρόσα
1 σγουρό μαρούλι
2 φλιτζ. τσαγιού αντίδια
1/2 βολβός φινόκιο (μαραθόριζα),
ψιλοκομμένος
1 φλιτζ. τσαγιού ρώγες από σταφύλι
σουλτανίνα



300 γρ. **μαλακό τυρί Χίου “Μαστέλο”**, κομμένο σε μικρούς κύβους

Για τη σάλτσα :

8 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
1 κουτ. σούπας μουστάρδα γλυκιά
2 κουτ. σούπας ξίδι από λευκό κρασί
1 κουτ. γλυκού πετιμέζι ή μέλι
αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία:

Βάζουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι με ελάχιστο ελαιόλαδο το **τυρί “Μαστέλο”**, και το ροδίζουμε από όλες τις πλευρές σε δυνατή φωτιά. Σε ένα μπολ βάζουμε όλες τις πρασινάδες μαζί με το φινόκιο και τις ρώγες από το σταφύλι.

Σάλτσα: Σε ένα γυάλινο βάζο που κλείνει καλά ρίχνουμε όλα τα υλικά, κλείνουμε με το καπάκι και ανακινούμε καλά μέχρι να αναμειχθούν όλα τα υλικά και να γίνει η σάλτσα παχύρρευστη. Περιχύνουμε με τη σάλτσα τη σαλάτα, ανακατεύουμε και προσθέτουμε το «Μαστέλο». Πασπαλίζουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: **γαστρονόμος**