

Σαλάτα σπανάκι και crumble μανούρι

Υλικά

- 100g Σάλτσα Balsamico (Κωδ. 55053)
- 1 κ. σ. Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)
- 2g Καρύκευμα Κήπος (Κωδ. 46902)
- 1 κ. σ. Πανάρισμα Fix Gouda & Παρμεζάνα (Κωδ. 40071)
- 50g ρόκα baby
- 50g σπανάκι baby
- 80g φέτα μανούρι
- Λίγα πεκάν καραμελωμένα
- 2 αποξηραμένα σύκα
- Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Περνάμε το μανούρι από χονδρό τρίφτη ή το σπάμε με το χέρι. Το ανακατεύουμε με το Πανάρισμα Fix Gouda & Παρμεζάνα και το Καρύκευμα Κήπος. Ψήνουμε στους 140 °C στο φούρνο να αφυδατωθεί για περίπου 30 λεπτά.
2. Σε μπασίνα ανακατεύουμε τα φύλλα με τη Σάλτσα Balsamico.
3. Αραιώνουμε μια κουταλιά Pesto Λιαστής Τομάτας με ελαιόλαδο και κόβουμε σε λεπτές φέτες τα σύκα (προαιρετικά τα μουλιάζουμε σε γλυκό κρασί).
4. Συνθέτουμε τη σαλάτα σε πιάτο βάζοντας από κάτω τα φύλλα και από πάνω τα καρύδια με τα σύκα. Τέλος, περιχύνουμε με το λάδι λιαστής και ρίχνουμε το μανούρι.