

Σαλάτα με dressing Orange Twist

Υλικά

- **50g Orange Twist (Κωδ. 55307)**
- 50g ελαιόλαδο
- 50g ρόκα baby
- 50g καρδιές Iola green
- 50g καρδιές Iola red
- 100g μοτσαρέλα φρέσκια
- 1 μανταρίνι σε φιλέτα
- 1 μεγάλο πορτοκάλι σε φιλέτα
- 40g αμύγδαλα
- Λίγο αλάτι & πιπέρι

Εκτέλεση

1. Χτυπάμε με σύρμα το Orange Twist με το ελαιόλαδο.
2. Καβουρδίζουμε ελαφρώς τα αμύγδαλα σε αντικολλητικό τηγάνι να απελευθερώσουν τα αρώματά τους, και εκτός φωτιάς προσθέτουμε αλάτι και αφήνουμε να κρυώσουν.
3. Σε μία μπασίνα ρίχνουμε τα φύλλα κομμένα σε μεγάλα κομμάτια, και προσθέτουμε το dressing που ετοιμάσαμε. Ανακατεύουμε απαλά.
4. Βάζουμε τη σαλάτα σε βαθύ πιάτο. Προσθέτουμε το πορτοκάλι και το μανταρίνι, το αμύγδαλο και τη φρέσκια μοτσαρέλα.
5. Σερβίρουμε με λίγο ακόμα dressing πάνω από τη μοτσαρέλα.