

## Δροσερή σαλάτα με αγγούρι και ωμό κολοκυθάκι

### Υλικά

- 1 αγγούρι
- 1 κολοκυθάκι
- 1 πορτοκάλι
- 50g φύλλα φρέσκου δυόσμου
- 1 κ. σ. σχοινόπρασο ψιλοκομμένο
- 100g κατίκι
- 1 κ. σ. γιαούρτι στραγγιστό
- **100g Orange Twist (Κωδ. 55307)**
- **10g Καρύκευμα Κήπος (Κωδ. 46902)**
- 1 lime (ξύσμα και χυμός)
- 150ml ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1. Χτυπάμε με ραβδομπλέντερ 100ml ελαιόλαδο, το lime, το γιαούρτι και το Orange Twist.
2. Κόβουμε σε λεπτές φέτες το αγγούρι και το κολοκυθάκι με peeler ή ζαμπονομηχανή. Ρίχνουμε σε μπασίνα και μαρινάρουμε με το dressing που ετοιμάσαμε.
3. Χτυπάμε σε μπλέντερ το ελαιόλαδο με το δυόσμο σε πολύ δυνατή ταχύτητα και στραγγίζουμε σε εταμίν.
4. Συνθέτουμε τη μαριναρισμένη σαλάτα προσθέτοντας όλα τα υλικά σε ένα τσέρκι και με κορνέ προσθέτουμε το κατίκι, το οποίο αρωματίσαμε με το Καρύκευμα Κήπος. Από πάνω γαρνίρουμε με φιλέτα πορτοκαλιού και λάδι δυόσμου.

