

## Σαλάτα βαλεριάνα με καρπούζι, καραμελωμένο αχλάδι και μανούρι

### Υλικά

- 200g φύλλα βαλεριάνας
- 50g φύλλα παντζαριού
- 200g καρπούζι σε κύβους
- ½ αχλάδι
- **80g Red Twist Dressing (Κωδ. 55308)**
- **10g Καρύκευμα Rub Citrus (Κωδ. 51014)**
- 100g μανούρι
- 15g βούτυρο
- 4 φύλλα δυόσμου
- 50ml ελαιόλαδο
- 50g καστανή ζάχαρη
- Ξύσμα lime

### Εκτέλεση

1. Χτυπάμε με ραβδομπλέντερ το Red Twist μαζί με το ελαιόλαδο.
2. Σε μπολ προσθέτουμε το καρπούζι μαζί με το Καρύκευμα Rub Citrus και τα φύλλα δυόσμου ψιλοκομμένα.
3. Σε τηγάνι ρίχνουμε τη ζάχαρη να γίνει καραμέλα με λίγο νερό και μία κουταλιά Red Twist. Κόβουμε το αχλάδι σε χοντρές φέτες και το ρίχνουμε στην καραμέλα με λίγο βούτυρο και ανακατεύουμε.
4. Σε μπολ προσθέτουμε τη βαλεριάνα, τα παντζαρόφυλλα μαζί με το dressing και ανακατεύουμε.
5. Σε βαθύ πιάτο τοποθετούμε στο κέντρο τη σαλάτα και από πάνω τους κύβους του καρπουζιού και το μανούρι σε χοντρά κομμάτια περασμένα από σχάρα.
6. Τέλος, στολίζουμε περιμετρικά τις φέτες από το καραμελωμένο αχλάδι με λίγο ξύσμα lime.