

## 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**