



Σαλάτα με χόρτα, φράουλες, νόμπολο και μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο»

ΥΛΙΚΑ (για 5 άτομα):

- 100 γρ. σταμναγκάθι
- 100 γρ. αρμύρα
- 1 μέτριο σικορέ
- λίγο αντίβ
- ½ λόλο ρόσο
- ½ λόλο βέρντε
- 1 ραντίσιο
- 15 φράουλες
- 1 κουταλιά κουκουνάρι
- 10 φέτες νόμπολο Κερκύρας ή προσούτο

- 1 φέτα μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο»
- 100 ml παρθένο σησαμέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένετε και κόβετε με το χέρι τα φύλλα από το ραντίσιο, το σικορέ και κρατάτε τις κορυφές και τα τρυφερά υποκίτρινα φύλλα.
2. Βάζετε σε μεγάλο μπολ τα λαχανικά με το σταμναγκάθι και την αρμύρα.
3. Καθαρίζετε και κόβετε τις φράουλες στη μέση ή σε τέταρτα και τις ραντίζετε με ξίδι από cherry.
4. Καβουρντίζετε το κουκουνάρι με χοντρό αλάτι.
5. Ανακατεύετε τη σαλάτα με τις φράουλες και το αλάτι με το κουκουνάρι.
6. Μοιράζετε τη σαλάτα στα πιάτα. Προσθέτετε από δύο φέτες νόμπολο και μια φέτα μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο», που έχετε ήδη ψήσει σε αντικολλητικό τηγάνι.
7. Σερβίρετε με παρθένο σησαμέλαιο και ξίδι μπαλσάμικο.