

Σας παρουσιάζουμε μια συνταγή για **πεντανόστιμη χριστουγεννιάτικη σαλάτα**. Είναι πανεύκολη, ακολουθεί η συνταγή για 6 άτομα:

- 1 μαρούλι πλυμένο και χοντροκομμένο
- 1 μικρό αγγούρι κομμένο σε κύβους
- 1 ρόδι(θα χρησιμοποιήσουμε τους σπόρους του)
- 100 γραμμάρια κουκουνάρια
- 1 μήλο καθαρισμένο και κομμένο σε μικρά μπαστούνια
- 1 λόλα κόκκινη πλυμένη και χοντροκομμένη
- 100 γραμμάρια φουντούκια ψιλοκομμένα
- 1 λόλα πράσινη πλυμένη και χοντροκομμένη
- 1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο
- ½ ποτήρι του κρασιού χυμό λεμονιού ή ξίδι.



Εκτέλεση

Μια πράσινη σαλάτα με το σύμβολο της καλής τύχης, το ρόδι. Για πλύνουμε καλά το μαρούλι και τη λόλα, θα γεμίσουμε το νεροχύτη με νερό και λίγο ξίδι, θα κλείσουμε το καπάκι. του νεροχύτη για να μη φύγει το νερό και θα τα βάλουμε μέσα. Αφήνουμε στο νερό λίγα λεπτά και μετά αφαιρούμε το καπάκι. Στη συνέχεια πλένουμε ένα-ένα τα φύλλα τους. Αυτή η διαδικασία γίνεται για να καθαρίσουν καλά. Όταν πλέον καθαρίσουν, κόβουμε το μαρούλι και τη λόλα σε χοντρά κομμάτια. Σε μια μεγάλη σαλατιέρα βάζουμε το μαρούλι, την πράσινη λόλα, την κόκκινη λόλα. Πλένουμε το αγγούρι, αφαιρούμε τη φλούδα, το πλένουμε ξανά και το κόβουμε σε φέτες. Προσθέτουμε στη σαλατιέρα τις φέτες αγγουριού, το ρόδι, το μήλο και τους ξηρούς καρπούς. Αλατοπιπερώνουμε τη σαλάτα και ανακατεύουμε καλά. Για να φτιάξουμε το ντρέσινγκ της σαλάτας, χτυπάμε στο μούλτι το ελαιόλαδο με το ξίδι ή το χυμό λεμονιού. Περιχύνουμε τη σαλάτα και τη σερβίρουμε.

<<Πηγή>> www.sidagi.gr

