

Φρέσκια Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα και Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»

Μερίδες: 4

Χρόνος Προετοιμασίας: 15'



Συστατικά:

200 g Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
225 g φύλλα baby σπανάκι
225 g φύλλα baby ρόκα
10 μανιτάρια, κομμένα σε λεπτές φέτες
10 ντοματίνια, κομμένα στα δύο ή τέταρτα

Για τη Βινεγκρέτ:

125 ml ελαιόλαδο
60 ml ξύδι βαλσάμικο
60 ml χυμός πορτοκαλιού
3 κ.σ. μέλι
1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
1 κ.γ. αλάτι

Μέθοδος:

1. Ρίχνουμε το σπανάκι, τη ρόκα, τα μανιτάρια και τα ντοματίνια σε ένα μεγάλο μπολ. Ανακατεύουμε τα υλικά για τη βινεγκρέτ μαζί σε ένα μικρό μπολ.
2. Ρίχνουμε στη σαλάτα τη βινεγκρέτ ώστε να δημιουργηθεί ένα λεπτό στρώμα.
3. Σερβίρουμε τη σαλάτα με μία γενναιόδωρη ποσότητα Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και την υπόλοιπη βινεγκρέτ στο πλάι. (Τυχόν υπολειπόμενη βινεγκρέτ μπορεί να παραμείνει στο ψυγείο για έως και 2 εβδομάδες).