



## Σαλάτα σαν μια μοντέρνα Σπανακόπιτα

Τρυφερά φύλλα από baby σπανάκι με μπαλάκια γλυκιάς μυζήθρας σε κρούστα από μυρωδικά, σουσάμι και dressing σπανακόπιτα

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

#### Για τη σαλάτα

1 πακέτο baby σπανάκι  
1 φρέσκο κρεμμύδι  
10 κλωνάρια μυρώνια χωρίς κοτσάνια  
10 κλωνάρια άνηθο χωρίς κοτσάνια

#### Για το dressing σπανακόπιτα

20g μουστάρδα  
25g λευκό βαλσάμικο  
1g αλάτι  
τριμμένο πιπέρι  
120g ηλιέλαιο  
80g ελαιόλαδο  
10g φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
20g νερό  
5g μαϊντανό ψιλοκομμένο  
5g άνηθο ψιλοκομμένο

### Εκτέλεση

#### Σαλάτα

- Καθαρίζουμε, πλένουμε και στεγνώνουμε καλά το baby σπανάκι.
- Ξεφυλλίζουμε, πλένουμε και στεγνώνουμε τα μυρώνια και τον άνηθο.
- Καθαρίζουμε και κόβουμε σε λεπτές φέτες το φρέσκο κρεμμύδι.
- Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μία μπασίνα.

#### Dressing σπανακόπιτα

- Τοποθετούμε σε ένα δοχείο το λευκό βαλσάμικο, τη μουστάρδα, το νερό, το αλάτι, το φρέσκο κρεμμύδι, τον μαϊντανό και τον άνηθο.
- Τα χτυπάμε πολύ καλά με τη βοήθεια ενός ραβδομπλέντερ.
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο με σταθερή αργή ροή, σαν να κάνουμε μια μαγιονέζα ενώ συνεχίζουμε να χτυπάμε με το ραβδομπλέντερ.

#### Μπαλάκια γλυκιάς μυζήθρας

- Τοποθετούμε τη γλυκιά μυζήθρα σε ένα μπολ, τη σπάμε με το χέρι, αλατίζουμε ελαφρά και ανακατεύουμε.
- Πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια.
- Κάνουμε σε ένα δοχείο ένα μείγμα με το λευκό και το μαύρο σουσάμι, το μαϊντανό και τον άνηθο και ρίχνουμε τα μπαλάκια μέσα στο μείγμα.



**Για τα μπαλάκια  
γλυκιάς μυζήθρας**  
100g μυζήθρα γλυκιά  
20g λευκό σουσάμι  
20g μαύρο σουσάμι  
5g μαϊντανό  
φιλοκομμένο  
5g άνηθο  
φιλοκομμένο  
αλάτι

**Για τις τортίγιες**  
2 τортίγιες  
ελαιόλαδο  
αλάτι, πιπέρι

- Κρατάμε στην άκρη μέχρι να σερβίρουμε τη σαλάτα.

### **Τортίγιες**

- Κόβουμε τις τортίγιες σε τριγωνικά κομμάτια στο μέγεθος της προτίμησής μας.
- Ραντίζουμε με ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και βάζουμε στο φούρνο στους 180ο για 5- 6΄ να γίνουν τραγανές.

### **Σερβίρισμα**

- Ανακατεύουμε τη σαλάτα με 2- 3 κουταλιές από το dressing σε μια σαλατιέρα.
- Τοποθετούμε από πάνω τα μπαλάκια του τυριού και τις τραγανές τортίγιες.

### **Tip**

Το dressing που θα περισσέψει μπορούμε να το φυλάξουμε για 1 εβδομάδα στο ψυγείο. Θα μπορούσαμε να το χρησιμοποιήσουμε για σάλτσα σε ένα ψάρι ή φιλέτο κοτόπουλο ή σε βραστά λαχανικά.