26 Οκτωβρίου 2016

Σαλάτα ζεστή με κολοκύθα, ρεβίθια και σάλτσα από ταχίνι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συστατικά

Για τη σαλάτα

- 500 γρ. κολοκύθα καθαρισμένη και κομμένη σε κύβους 2 εκ. (καθαρό βάρος)
- 300 γρ. ρεβίθια βρασμένα σε αλατισμένο νερό με λίγο ζωμό.
- 1 σκόρδο ψιλοκομμένο

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1/2 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Για το ντρέσινγκ

- 1 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένη
- χυμό από 1 λεμόνι
- 3 κ.σ. ταχίνι
- 2-3 κ.σ. νερό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown
30 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown
Οικογενειακή
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown
1
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos – Food Styling: T. Webb

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την κολοκύθα με το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Αδειάζουμε σε ένα ταψάκι και ψήνουμε στο φούρνο για 25 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει.
- Αφαιρούμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.

Για το dressing

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το σκόρδο με το λεμόνι. Προσθέτουμε το ταχίνι

και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα. Προσθέτουμε το νερό, το ελαιόλαδο ανακατεύοντας και διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι. Θα χρειαστεί ίσως λίγο επιπλέον νερό.
- Για να συναρμολογήσουμε τη σαλάτα ανακατεύουμε όλα τα υλικά και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com