

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Σαλάτα χριστουγέννων με μαγιονέζα σησαμέλαιου

ΥΛΙΚΑ

- 1 μικρό λάχανο
- 5 καρότα χονδρά
- 3 κλωνάρια σέλερυ
- 1 ματσάκι ρεπανάκια
- 3 ξυνόμηλα
- Καρύδια, αλάτι, πιπέρι

Για τη μαγιονέζα σησαμέλαιου

- 3 κρόκοι αυγών
- 500ml Παρθένο Σησαμέλαιο
- 1 κουταλιά του γλυκού μουστάρδα
- Αλάτι, ξύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το λάχανο και το σέλερυ για σαλάτα. Τρίβουμε σε χοντρό τρίφτη τα καρότα, αλατίζουμε και τρίβουμε με τα χέρια τη σαλάτα για να βγάλει τους ζωμούς και να τραβήξει το αλάτι. Βάζουμε τη σαλάτα στο ψυγείο. Την επόμενη ημέρα κόβουμε τα ξυνόμηλα σε κύβους, τα ρεπανάκια σε φέτες, στραγγίζουμε τη σαλάτα και ανακατεύουμε με τα καρύδια και τη μαγιονέζα σησαμελαίου.

Για τη μαγιονέζα σησαμέλαιου: Σε μεταλλικό ή γυάλινο μπολ χτυπάμε με μίξερ τους κρόκους με λίγο ξύδι, αλάτι, πιπέρι και μουστάρδα, μέχρι το μείγμα να αρχίσει να ασπρίζει και να αφρατεύει. Συνεχίζουμε ρίχνοντας λίγο-λίγο και με προσοχή το Παρθένο Σησαμέλαιο για να ομογενοποιήσουμε το μείγμα. Αν δούμε ότι σφίγγει πολύ μπορούμε να προσθέσουμε ελάχιστο νερό και να συνεχίσουμε μέχρι να τελειώσει το λάδι. Διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι και σερβίρουμε.