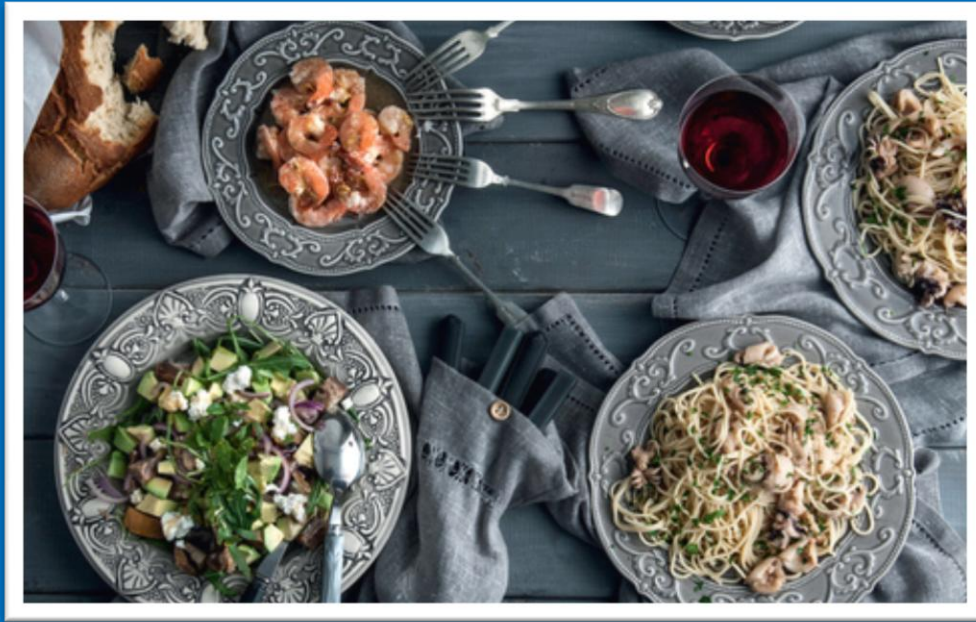


Λακέρδα ΣΑΛΑΤΑ



- ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10 λεπτά
- ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 10 λεπτά
- ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 άτομα
- ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ εύκολη

- 200 γρ. κατίκι
- 2 αβοκάντο καθαρισμένα και κομμένα σε χοντρούς κύβους
- 1 κρεμμύδι μέτριο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 300 γρ. λακέρδα κομμένη σε κύβους
- 1/4 φλιτζανιού ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
- 1 κουτ. γλυκού μέλι
- 1 ματσάκι ρόκα καθαρισμένη και όχι κομμένη
- 2 κουτ. σούπας δυόσμο ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

Μοιράζουμε τη ρόκα σε τέσσερα πιάτα. Αναμειγνύουμε σε μπολ το αβοκάντο με το κρεμμύδι, το λεμόνι, τη λακέρδα, τον δυόσμο και αλατοπιπερώνουμε.

Μοιράζουμε το μείγμα στα πιάτα πάνω από τη ρόκα. Βάζουμε την ανάλογη ποσότητα τυριού και περιχύνουμε με το ελαιόλαδο. Περιχύνουμε το τυρί με το μέλι χρησιμοποιώντας ένα κουταλάκι και σερβίρουμε.