



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Απολαυτικές συνταγές  
χωρίς γλουτένη



# Σαλάτα με ψητά λαχανικά και χαλούμι

## Υλικά:

- 400 γρ. κριθαράκι χωρίς γλουτένη Ήλιος
- 2 μελιτζάνες σε λεπτές φέτες
- 2 κολοκυθάκια σε λεπτές φέτες
- 4 μεγάλα ασπρομανίταρα σε φέτες
- 2 κόκκινες πιπεριές σε μεγάλα κομμάτια
- 2 πράσινες πιπεριές σε μεγάλα κομμάτια
- 200 γρ. χαλούμι
- 70 ml ελαιόλαδο
- 50 ml ξύδι balsamico
- αλάτι, πιπέρι



## Οδηγίες παρασκευής:

Βράζουμε το κριθαράκι σε άφθονο αλατισμένο νερό, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του. Τοποθετούμε τα λαχανικά στην γκριλιέρα ή στον φούρνο και τα ψήνουμε κι από τις δύο πλευρές.

Σε ένα μπωλ αναμειγνύουμε το λάδι με το ξύδι και προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι.

Ψήνουμε στη γκριλιέρα το χαλούμι σε δυνατή φωτιά, για 1-2 λεπτά την κάθε πλευρά, μέχρι να αρχίσει να λιώνει.

Προσθέτουμε τα ψημένα λαχανικά στο μπωλ με το κρύο κριθαράκι και τοποθετούμε από πάνω το χαλούμι. Περιχύνουμε με τη σως.

*Καλή επιτυχία!*



**ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**

ΠΑΝΑΓ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τηλ. 210 2840140 - 7 | [info@heliospasta.gr](mailto:info@heliospasta.gr) | [www.heliospasta.gr](http://www.heliospasta.gr) | [www.facebook.com/heliospasta](https://www.facebook.com/heliospasta)