

Σαλάτα με καρπούζι, ντοματίνια και φέτα & σαλάτα με πεπόνι, προσούτο και χαλλούμι

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 5-6 λεπτά για το χαλλούμι

Υλικά για τη σαλάτα με καρπούζι

- 3 κ.σ. ξύδι μπαλσάμικο λευκό
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 5-6 φύλλα φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένα
- ½ καρπούζι μέτριου μεγέθους, καθαρισμένο, ξεσποριασμένο, κομμένο σε κύβους
- 200 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- [200 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ με 40% λιγότερο αλάτι, θρυμματισμένη](#)

Υλικά για τη σαλάτα με πεπόνι

- 2 κ.σ. ξύδι μπαλσάμικο λευκό
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο & 1 κ.σ. για το χαλλούμι
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 150 γρ. πράσινα σαλατικά (π.χ. μαρούλι, iceberg, baby ρόκα κ.λ.π.), χοντροκομμένα
- ½ πεπόνι, καθαρισμένο, σε λεπτές φέτες
- 1 ώριμο αβοκάντο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 10-12 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- 5-6 λεπτές φέτες προσούτο Ευρυτανίας, σε κομμάτια
- [225 γρ. χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ, σε κομμάτια](#)

Εκτέλεση

1) Για τη σαλάτα με το καρπούζι: Σε μπολ ανακατεύουμε το λευκό μπαλσάμικο, το ελαιόλαδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

2) Σε πιατέλα ή μπολ σερβιρίσματος βάζουμε το καρπούζι και τα ντοματίνια. Τα περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε απαλά.

3) Πασπαλίζουμε με το δυόσμο και τη [φέτα ΔΩΔΩΝΗ με 40 % λιγότερο αλάτι](#). Σερβίρουμε αμέσως.

4) Για τη σαλάτα με το πεπόνι: Σε μπολ ανακατεύουμε το λευκό μπαλσάμικο, τις 4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

5) Σε πιατέλα ή μπολ σερβιρίσματος βάζουμε τα πράσινα σαλατικά, το πεπόνι, το αβοκάντο, τα φύλλα βασιλικού και το προσούτο.

6) Ζεσταίνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο σε σχαροτήγανο. Ψήνουμε τα κομμάτια [χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ](#) κι απ' τις δύο μεριές μέχρι να ροδίσουν.

7) Τα ακουμπάμε πάνω στη σαλάτα, περιχύνουμε με το dressing, ανακατεύοντας απαλά και σερβίρουμε αμέσως.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**