

## Μεξικάνικη σαλάτα σαν “ρώσικη” με πικάντικη μαγιονέζα

**Μερίδες:** 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Φυλάμε τη σαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 4 μέρες και τα nachos αεροστεγώς καλυμμένα σε θερμ. δωματίου για 1 εβδομάδα.

### Υλικά για τη σαλάτα:

- 2 μέτριες πατάτες, σε κυβάκια (περίπου 3Χ3εκ.)
- 250 γρ. καλαμπόκι, βρασμένο (κονσέρβας ή κατ/νο)
- 250 γρ. κόκκινα φασόλια βρασμένα
- ½ κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
- 270 γρ. [Hellmann's Vegan Mayo Chipotle](#)
- 1 κ.σ. λευκό ξύδι
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- ½ κόκκινη πιπεριά, σε μικρά κυβάκια
- ½ πορτοκαλί πιπεριά, σε μικρά κυβάκια
- 1 κ.σ. πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσι ψιλοκομμένες ή 1 κ.σ. ψιλοκομμένες πιπεριές jalapeno (σε άλμη)
- ¼ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι

### Υλικά για τα nachos:

- 2 μεγάλες τორτίγιες
- ελαιόλαδο
- ½ κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τις πατάτες σε μια κατσαρόλα με κρύο νερό που να τις καλύπτει, αλατίζουμε καλά και τις βάζουμε σε μέτρια/δυνατή φωτιά. Μόλις πάρουν βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσουν για 10 λεπτά.

2) Παράλληλα ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά το καλαμπόκι και τα φασόλια, πασπαλίζοντάς τα με τη γλυκιά πάπρικα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.

3) Στραγγίζουμε τις βρασμένες πατάτες και τις ξεπλένουμε με κρύο νερό για να σταματήσει ο βρασμός. Τις αφήνουμε να στραγγίσουν καλά.

4) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε την [Hellmann's Vegan Mayo Chipotle](#) με το ξύδι. Προσθέτουμε τις πατάτες, τα φασόλια με το καλαμπόκι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τις πιπεριές, τις ελιές (ή τα jalapenos) και τον κόλιανδρο (ή το μαϊντανό) και ανακατεύουμε απαλά όλα τα υλικά να απλωθεί ομοιόμορφα η μαγιονέζα. Σε αυτό το σημείο μπορούμε να βάλουμε τη σαλάτα στο ψυγείο ή να την αφήσουμε σε δροσερό σημείο μέχρι να ετοιμάσουμε τα nachos.

6) Ετοιμάζουμε τα nachos. Κόβουμε τις τορτίγιες σε τριγωνάκια και τις απλώνουμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Τις αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο και τις πασπαλίζουμε με πάπρικα, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο αλάτι.

7) Ψήνουμε τα nachos σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 15 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να γίνουν τραγανά. Τα σερβίρουμε σαν συνοδευτικό στη μεξικάνικη σαλάτα.