



Tex-mex χωριάτικη σαλάτα

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Φυλάσσουμε καλυμμένη τη σαλάτα στο ψυγείο για 2 μέρες

Υλικά:

1 κονσέρβα καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό

- 1 μωβ κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 15 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 1 αγγούρι, κομμένο σε κυβάκια
- ½ κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- ½ πράσινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 1 κολοκυθάκι, ψιλοκομμένο
- 200 γρ. λευκό τυρί της επιλογής μας, θρυμματισμένο

Υλικά για το dressing:

- χυμό από 2 lime
- 1 κ.γλ. σιρόπι αγαύης
- 1 κλωναράκι δυόσμο, μόνο τα φύλλα, ψιλοκομμένο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

- τσιπς τορτίγιας

Εκτέλεση

- 1) Σε μεγάλο μπολ ρίχνουμε τα λαχανικά. Σουρώνουμε την κονσέρβα καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό και προσθέτουμε στο μπολ. Ρίχνουμε το τυρί, τα υλικά για το dressing, ανακατεύουμε και μπορούμε προαιρετικά να βάλουμε το μπολ στο ψυγείο για 10 λεπτά.
- 2) Σερβίρουμε με τσιπς τορτίγιας.