

ΣΑΛΑΤΑ ΑΧΙΒΑΔΑ ΜΕ ΣΑΛΑΜΑΚΙ ΚΑΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ



- 1 πακέτο Αχιβάδα Melissa
- 150 γραμ. σαλαμάκι Ουγγαρίας
- 100 γραμ. ζαμπόν
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι σε φέτες
- 2 κουτ. Σούπας άνιθο ψιλοκομμένο
- 1 κουτ σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 4 ραπανάκια σε φέτες
- 1 κουτ σούπας μουστάρδα.
- 2 κουτ. Σούπας μαγιονέζα
- αλατοπίπερο
- 2 αυγά βραστά σε φέτες

Βράζουμε τα ζυμαρικά για 11-13 λεπτά, τα σουρώνουμε και μόλις κρυσώσουν λίγο τα ανακατεύουμε με τη μαγιονέζα, τη μουστάρδα και τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τα αυγά που τα χρησιμοποιούμε για γαρνιτούρα. Τέλος, τοποθετούμε τη σάλτσα στο ψυγείο.