

ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑΣ ΜΕ FUSSILI, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΒΟΥΡΙ ΚΑΙ ΓΑΥΡΟ



- 250 γρ. Fusilli Primo Gusto
- 250 γρ. γαριδούλες βρασμένες
- 1 κονσέρβα καβούρι
- 10 κομμάτια γαύρο μαρινάτο
- 1 κουταλιά σούπας μουστάρδα
- 3 κουταλιές σούπας άνηθο ή μάραθο ψιλοκομμένο
- 3 κουταλιές σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 φινόκιο ψιλοκομμένο
- 10 ραπανάκια κομμένα σε φετούλες
- 2 κουταλιές σούπας κάπαρη
- 2 κουταλιές σούπας μαγιονέζα
- 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 3 κουταλιές σούπας νερό
- 1 κουταλιά σούπας αλατοπίπερο
- 2 κουταλιές σούπας λεμόνι
- 2 κουταλιές σούπας τριμμένο κρεμμύδι

Βράζουμε και σουρώνουμε τα ζυμαρικά.Κτυπάμε το λάδι με το λεμόνι και το αλατοπίπερο. Προσθέτουμε την μουστάρδα, το νερό και την μαγιονέζα και τα κτυπάμε καλά να ενωθούν. Ανακατεύουμε τα κρύα ζυμαρικά με το μαϊντανό, τον άνηθο, την κάπαρη, τα ραπανάκια, το φινόκιο, το κρεμμύδι και τα ψαρικά.Περιχύνουμε με το μείγμα λαδιού και σερβίρουμε αμέσως.