

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ, ΧΑΛΟΥΜΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ



- 250 γρ. Στριφτό Melissa
- 2 κουταλιές κουκουνάρια καβουρντισμένα
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 4 τομάτες κομμένες σε ροδέλες
- 250 γραμ. Χαλούμι κομμένο σε φέτες
- 1 μεγάλο αβοκάντο(γινωμένο) κομμένο σε ροδέλες
- 2 κουταλιές χυμό λεμονιού
- αλατοπίπερο
- 6 κουταλιές φρέσκο βασιλικό ψιλοκομμένο
- 100 γρ. λιαστές ντομάτες

Σάλτσα

- 6 κουταλιές ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές άσπρο κρασί
- 1/2 κουταλιά μουστάρδα
- λίγη ζάχαρη
- Βασιλικός για το γαρνίρισμα

Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα σουρώνουμε. Τους βάζουμε τη μία κουταλιά λάδι και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Κτυπάμε το λάδι, το κρασί, τη μουστάρδα, τη ζάχαρη και το αλατοπίπερο. Προσθέτουμε τα ζυμαρικά, τα κουκουνάρια, το βασιλικό και ανακατεύουμε καλά. Παίρνουμε τη μισή ποσότητα των ζυμαρικών και την τοποθετούμε κυκλικά στο έξω μέρος μιας πιατέλας. Ψήνουμε το χαλούμι και το βάζουμε εναλλάξ με τις ντομάτες και το αβοκάντο και τα βάζουμε εναλλάξ γύρω από την πιατέλα. Τα υπόλοιπα ζυμαρικά τα ανακατεύουμε με την υπόλοιπη σάλτσα και τα τοποθετούμε στο κέντρο της πιατέλας. Τα πασπαλίζουμε με τα κουκουνάρια και τον υπόλοιπο βασιλικό. Σερβίρουμε αμέσως