

## δροσερή σαλάτα με γαρίδες & σπανάκι

υλικά (για ένα άτομο)

σπανάκι φύλλα	1 μεγάλη χούφτα
γαρίδες φρέσκιες	120γρ βρασμένες
δάφνη	1 φύλλο
ελαιόλαδο	3 κουταλιές
λεμόνι χυμό	1 κουταλιά
λεμόνι ξύσμα	½ λεμόνι
σκόρδο ψιλοκομμένο	1 σκελίδα
αλάτι, πιπέρι	

### εκτέλεση

Διαλέγουμε από το φρέσκο και τρυφερό σπανάκι μόνο τα φυλλαράκια. Τα πλένουμε και τα στεγνώνουμε πολύ καλά.

Πλένουμε και καθαρίζουμε τις γαρίδες, όπως είναι ωμές. Σε ένα τηγάνι βάζουμε λίγο νεράκι ίσα ίσα να καλυφθεί ο πάτος του. Μόλις αρχίσει να βράζει προσθέτουμε τις γαρίδες μαζί με ένα μικρό φύλλο δάφνης. Όταν οι γαρίδες αλλάξουν χρώμα (δύο με τρία λεπτά ανάλογα με το μέγεθός τους) είναι έτοιμες.

Φτιάχνουμε το dressing της σαλάτας, αναμειγνύοντας το ελαιόλαδο, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι (η ποσότητα αυτή είναι περισσότερη από όση χρειάζεται για μια μερίδα, οπότε μάλλον θα σας περισσέψει λίγο).

Σε ένα βαθύ πιάτο βάζουμε το σπανάκι ρίχνουμε λίγο από το dressing και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και τις γαρίδες μαζί με το υπόλοιπο dressing.

Συνοδεύεται τέλεια από ένα λευκό κρασί, σερβιρισμένο στη σωστή θερμοκρασία (min 8°C - max 12°C ανάλογα με το κρασί).