

Salade thaï Cauliflower Power avec avocat, saumon fumé et haricots soja Edamame



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

2 kg de mélange Cauliflower Power
Ardo

300 g d'avocats Ardo

300 g de haricots soja Edamame
Ardo

100 g de mélange d'herbes thaï
Ardo

600 g de saumon fumé

2 dcl de vinaigrette au yaourt

Sel et poivre

Jus de citron

Huile d'olive

Préparation

1. Mélangez le mélange Cauliflower Power avec un filet d'huile d'olive puis assaisonnez avec du sel et du poivre (ou faites-les brièvement cuire à la vapeur, puis assaisonnez). Laissez refroidir.
2. Décongelez les avocats et coupez-les en dés.
3. Faites brièvement cuire les haricots soja Edamame à la vapeur et laissez-les refroidir.
4. Mélangez les épices thaï dans la vinaigrette au yaourt, puis ajoutez-y un peu de jus de citron.
5. Mélangez les haricots soja Edamame et la vinaigrette au yaourt thaï avec le mélange Cauliflower Power.
6. Disposez le saumon et l'avocat sur la salade et garnissez d'une branche de coriandre.

Allergènes

Egg

Mustard

Soy

Fish



We preserve nature's gifts