



SALADE BOWL AU THE GREEN MOUNTAIN DE FROMAGE D'ITALIE

VÉGAN

TRADITIONNELLE

SALADES

SUCCÉDANÉS DE VIANDE



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based alternative végétale au fromage d'Italie précuit, congelé, 1 kg
- Mayonnaise végane, 130 g
- Yaourt au soja (végétalien), 70 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Tranches de cornichons, 300 g
- Feuilles de salade entières, colorées et lavées, 600 g
- Carottes Julienne, 300 g
- Tranches de concombre, non pelées, 3 mm, 300 g
- Tomates cerises en grappe, 200 g
- Poivron jaune 5 x 5 mm, 50 g
- Poivron rouge 5 x 5 mm, 50 g
- Dressing Balsamico, 600 ml
- Pousses d'oignon, 20 g

PRÉPARATION

- 1 Assaisonner les lamelles de fromage d'Italie avec la vinaigrette au yaourt/mayo et poivrer.
- 2 Mélanger soigneusement la mayonnaise végane avec le yaourt au soja et un peu d'eau de cornichons.
- 3 Faire mariner les bandes de fromage d'Italie avec la sauce yaourt/mayo et assaisonner avec du poivre.
- 4 Mélanger légèrement les cornichons coupés de sorte qu'ils ne soient pas entièrement recouverts de vinaigrette.
- 5 Disposer la salade composée avec tous les ingrédients et garnir avec les pousses d'oignon. Servir la vinaigrette séparément.

TIPP! Peut être affiné avec des noix, des graines, des croûtons etc.