

American Beer Garden Salad with Camembert Donuts



Numéro : 000582
Catégorie : 24 Salade à base de viande/volaille
Date : 27.08.2021
Source : Axel Dröge
Mots clés : Hilcona & Alpenhain, Bowls, Amérique du Nord, Streetfood
Allergènes : Gluten, Lait, Œufs, Moutarde

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	1225,32kj	15%
	292,86kcal	
Protides	40,89g	91%
Lipides	14,55g	29%
-dont Acides gras saturés	3,79g	19%
Les glucides	17,44g	8%
-dont Sucres	2,49g	3%
Sel	1,1g	18%

Pour: **10,0 Portion**

Ingrédients

0,750 kg Donuts de Camembert au four, 90 x 25 g, IQF
 0,800 kg HILCONA-BW Pasta Ceasar salade poulet 1x1000 g
 0,300 kg Sweet Corn - Grains de maïs
 0,200 kg Carottes Julienne
 0,400 kg Salade romaine, julienne 30 mm
 0,250 kg Feuilles de salade lavées
 0,030 kg Pousses d'oignon
 0,360 l French Dressing
 0,040 kg Confiture d'airelles rouges

Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.
- Mixer le dressing avec les aïrelles rouges.

Préparation :

- Dresser les salades.
- Entretemps cuire les donuts de Camembert avec air chaud à 160°C pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Assaisonner la salade avec le dressing et garnir avec les donuts et les pousses d'oignon.

Conseil:

- Est parfait à emporter, préparer la salade et au moment de la commande garnir avec les donuts de Camembert.

Les informations sur les valeurs nutritionnelles et sur les allergènes de cette recette correspondent aux valeurs des produits au moment où nous avons développé cette recette. Seuls les aliments et les ingrédients que vous allez utiliser pour préparer cette recette doivent être pris en compte pour votre déclaration ainsi que pour l'information à vos clients.