

# Salade avec allumettes de Poitrine de dinde grillée



10 personnes



## Ingrediënten

- 600 g de Poitrine de dinde grillée
- 400 g de chou blanc
- 400 g de carottes
- 300 g de petits pois
- 150 g d'oignons rouges
- 1 piment chili
- ½ botte de coriandre
- Dressing moutarde (75 g de mayonnaise, 45 g de moutarde, 45 ml de vinaigre de vin blanc, 75 ml d'huile de tournesol)
- Poivre & sel

## Bereiding

Coupez le chou blanc en quatre, extrayez-en le cœur et découpez le chou en fines lamelles. Nettoyez les carottes et râpez-les. Cuisez les petits pois quelques minutes dans de l'eau salée et rafraîchissez-les.

Nettoyez les oignons rouges et découpez-les en croissants.

Coupez le piment en deux à l'horizontale, épépinez-le et taillez-le en fines lanières.

Prélevez les feuilles de la coriandre et mélangez tous les légumes.

Mélangez la mayonnaise avec la moutarde, le vinaigre de vin blanc, l'huile de tournesol, salez et poivrez.

Taillez la Poitrine de dinde fumée en lanières et incorporez-les dans la salade.

Nappez de dressing.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://volys.be)!*

volys - Oudestijgerstraat 11, B-6000 Leuven, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)