Salade de dinde brésilienne

20 minutes

10 personnes

Ingrediënten

- 600 g de jambon de dinde
- 500 g de carottes
- 1 pomme
- 100 g de raisins secs
- 1/5 de bouquet de coriandre
- 150 g d'oignons rouges
- 200 g de mayonnaise
- 150 g de crème aigre
- Jus d'un demi-citron
- Sel & poivre

Bereiding

Coupez le jambon de dinde en tranches et ensuite en julienne. Lavez les carottes et râpez-les grossièrement.

Trempez les raisins secs dans un peu d'eau pendant ± ½ heure.

Coupez grossièrement la coriandre et coupez les oignons rouges en fines lamelles.

Mélangez la mayonnaise avec la crème aigre et le jus d'un demi-citron, salez et poivrez. Coupez enfin la pomme en julienne.

égouttez les raisins secs et mélangez tous les ingrédients. Ajoutez la vinaigrette et mélangez à nouveau.

Décorez de coriandre et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be