



Salade de chou avec charcuterie de dinde et dressing miso-ail



10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de Saucisse de dinde maigre
- 200 g de mayonnaise
- 600 g de chou blanc
- 20 g de miso (pâte de soja)
- 600 g de chou rouge
- 1 gousse d'ail
- 600 g de carottes
- ½ botte de persil plat
- 600 g de poivrons rouges
- Graines de sésame grillées
- 1 botte de ciboule
- Poivre & sel
- 100 g de noix

Bereiding

Nettoyez le chou blanc et le chou rouge et découpez-les en fines lanières. Nettoyez les carottes et râpez-les. Nettoyez les poivrons et taillez-les en brunoise. Mélangez les légumes, salez et poivrez.

Découpez les ciboules en rondelles obliques et hachez les noix.

Découpez la Saucisse de dinde maigre en rondelles, puis en lanières.

Mélangez la mayonnaise avec le miso et l'ail ciselé, salez et poivrez.

Déposez les légumes dans un plat ou une assiette et déposez dessus quelques lanières de Saucisse de dinde maigre.

Achevez avec le dressing, la ciboule, le persil plat, les noix et les graines de sésame grillées.

Servez.

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