

Bento cine: salade acidulée surimi cacaouette

Recette proposée par Baby Cooking, Economique, Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes



Les ingrédients:

- 3 carottes
- 1 petit oignon rouge
- 30 g de cacahuètes
- 100 g de rapé surimi
- Quelques feuilles de menthe
- 1 jus d'un citron
- 1 cuill. à soupe d'huile de sésame
- 3 cuill. à soupe d'huile d'arachide
- 1 belle pincée de sel

Comment faire:

1) Epluchez les légumes. Coupez l'oignon en fines lamelles. Râpez les carottes. Réservez-les dans un grand saladier. Ajoutez le sel, le jus de citron, l'huile de sésame et l'huile d'arachide. Ciselez les feuilles de menthe, concassez les cacahuètes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un pilon. Ajoutez les cacahuètes et la menthe à la salade. Ajoutez le surimi en miettes. Mélangez le tout et servez la salade bien fraîche.

Le petit plus

Suggestion: Cette salade se suffit à elle seule, mais elle peut aussi servir de légume-condiment si on l'associe avec un riz blanc et une sauce pour nems, l'accompagnement idéal d'une omelette nature servie froide en cube, c'est un peu le riz cantonnais revisité... Cette salade peut s'agrémenter de fines tranches de lard,

et de piment rouge finement émincé, mais doucement sur le piment ! Remarque : Les personnes allergiques à la cacahuète peuvent remplacer celles-ci par des pignons de pin et l'huile d'arachide par de l'huile de tournesol.

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la recette en ligne !

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

2020 - www.simplement-cuisine.fr