



SALADE D'HIVER AVEC SAUCE AU MIEL ET À LA MOUTARDE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Souligne le goût des ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



Tipps

Le miel peut être remplacé par du sirop d'érable.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SAUCE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Vinaigre de vin blanc

80 ml Huile de colza

2 cs Miel

1 cs Moutarde de Dijon

400 ml Eau

Sel et poivre

POUR LA SALADE

2 Radicchio, coupé

6 Chicorée, coupé

2 Chou chinois, coupé

200 g Rampon

PRÉPARATION

1. Pour la sauce: mélanger tous les ingrédients de la sauce à salade au mixeur-plongeur.
2. Pour la salade: dresser la salade, napper de sauce et garnir à volonté.