

Méli-mélo Acapulco



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
215347	Tranchettes de saumon fumé 500 g	250 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	250 Gramme
9279	World Mix Méditerranéa 2,5 kg Minute Bonduelle	200 Gramme
28194	Guacamole 794 g	150 Gramme
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	0,5 Litre
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	50 Gramme
	Gingembre	50 Gramme
	Citron vert	5 Pièce Unitaire
	Huile d'olive	0,05 Litre
	Salade mesclun	300 Gramme

Recette

1. Faire le montage de la salade avec des tranchettes de saumon fumé et des queues de crevettes sauvages
2. Assaisonner avec une vinaigrette méridionale (huile d'olive, World Mix Méditerranéa, guacamole, végétop nature, oignons, gingembre, citron vert)