

## Summer bowl



Pour 10 salades

### Préparation

#### 1 Salade de quinoa

Quinoa blanc précuit 660 g  
Cranberries séchées 130 g  
Ciboulette coupée 13 g  
Sel QS

Faire revenir le quinoa dans une poêle avec les cranberries quelques minutes jusqu'à décongélation.  
Ajouter la ciboulette ciselée et assaisonner à convenance.

#### 2 Salade d'avocat

Dés d'avocat 400 g  
Poivron doux en goutte 50 g  
Mayonnaise spécial traiteur 25 g  
Tomato ketchup 25 g  
Jus de citron vert, sel QS

Réaliser une sauce cocktail en mélangeant la mayonnaise et le ketchup.  
Arroser les avocats d'un peu de jus de citron vert et ajouter les poivrons gouttes.  
Assaisonner le tout avec la sauce cocktail.

#### 3 Montage et finition

Concombre 300 g

Laver et éplucher les légumes. Essorer et

### 3 Montage et finition

---

Carotte 300 g  
Salade verte 300 g  
Tomate cerise 200 g  
Tzatziki 300 g  
Salade de quinoa 600 g  
Salade d'avocat 500 g

émincer la salade. Couper les tomates cerises en deux. Tailler les carottes et le concombre en bâtonnets.  
Placer la salade verte au fond du bol.  
Garnir un pot à sauce de tzatziki et le placer au centre du bol.  
Répartir les bâtonnets de carotte et de concombre, les tomates cerises, la salade de quinoa et la salade d'avocat harmonieusement dans les bols.

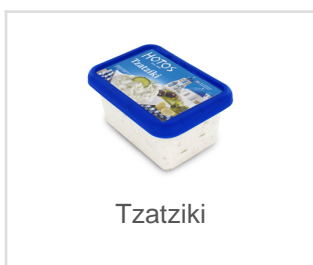
#### Astuce

Agrémenter la salade de quinoa d'huile d'olive et de grenade pour plus de saveurs. Varier les légumes en fonction de la saison.

### Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Tzatziki



Dés d'avocat