

Méli-mélo Acapulco



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
281125	Tranchette de saumon Atlantique fumé décongelé 500 g	250 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	250 Gramme
251945	Mélange préfrit Méditerranée 2,5 kg Bonduelle	200 Gramme
290136	Guacamole 150 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
	Huile d'olive	0.05 Litre
	Salade mesclun	300 Gramme

Etapas de préparation

- 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 Méditerranée, guacamole, végétop nature, oignons, gingembre, citron vert)