

Salade de Brocolis, grenade et féta



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Brocolis	~
0.3	Féta	~
0.2	Graines de grenade	~
0.02	Graine de sésame façon kimchi en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0284738
0.08	Spécialité à l'huile d'olive et à l'ail frit en bouteille 500 ml BORGES	0287690
0.04	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625

Étapes de préparation

- 1 Cuire au four vapeur les florets de brocolis. Réserver en enceinte réfrigérée.
- 2 Assaisonner de jus de citron et d'huile à l'ail frit. Rectifier l'assaisonnement à votre convenance.
- 3 Garnir de féta émiettée, de graines de sésame au kimchi et de graines de grenade.