

## Salade des rizières veggie



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients  | Quantité   |
|-----------|--|------------|
| 207639    | Omelette demi-lune nature salée BIO ODF 135 g Cocotine | 2 Pièce    |
| 237611    | Petits pois doux très fins CE2 2,5 kg Minute Bonduelle | 200 Gramme |
| 22512     | Tomates en cubes 2,5 kg Sélection du Quotidien         | 150 Gramme |
| 3490      | Riz blanc long grain 2,5 kg Veggie                     | 250 Gramme |
|           | Jus de pamplemousse                                    | 0.1 Litre  |
|           | Sauce soja kikoman                                     | 0.05 Litre |
|           | Thé fumé   | 5 Gramme   |
|           | Menthe   | 15 Gramme  |
|           | Cerfeuil   | 10 Gramme  |
|           | Racine de lotus  | 50 Gramme  |

### Etales de préparation

- 1 Mélanger le riz, les petits pois, les tomates en cubes et l'omelette découpée en fines lanières
- 2 Préparer un assaisonnement exotique : mélanger le jus de pamplemousse avec la sauce soja, le thé fumé, la menthe et le cerfeuil. L'ajouter à la salade
- 3 Possibilité de l'accompagner avec quelques racines de lotus