

Salade « Olé »

avec
Cossettes Zigzag
de fromage
LEERDAMMER®



Astuce

Parsemez de graines de
cumin et d amandes effilées
avant d enfourner.

■ ■ ■ Ingrédients pour 1 salade

- 50 g de mesclun
- 30 g de blé
- 1 cuillère à café de bouillon de volaille déshydraté
- 2 fines tranches de jambon de pays
- 4 tomates cerise
- 4 tranches de chorizo épaisses
- 30 g de Cossettes Zigzag de fromage Leerdammer®
- 4 olives vertes ou noires
- Vinaigrette balsamique

■ ■ ■ Progression de la recette

1. Faire cuire le blé dans un grand volume d'eau bouillante additionnée du bouillon pendant 10 minutes. Egoutter et laisser refroidir.
2. Confectionner les brochettes : alterner 2 tomates et 2 rondelles de chorizo sur des piques en bois.
3. Dans un grand bol ou une assiette creuse, brasser délicatement le mesclun, le blé et les Cossettes Zigzag de Leerdammer®. Arranger dessus le jambon et les brochettes. Décorer avec les olives.
4. Réserver au frais. Arroser de vinaigrette au moment de servir.



bel Foodservice