



Salade fraîcheur d'automne au Leerdammer®

Ingrédients pour 50 personnes

2,8 kg de Leerdammer
15 salades (feuilles de chêne)
2,5 kg de pommes de terre
50 branches de céleri
5 bottes de ciboulette
Huile, vinaigre, moutarde
Sel, poivre

Préparation

Eplucher et cuire les pommes de terre à l'anglaise (cuisson ferme). Ensuite les tailler en rondelles. Préparer la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre et la moutarde. Assaisonner avec le sel et le poivre et ajouter la ciboulette.

Laver le céleri, séparer les feuilles des tiges, émincer les tiges.

Pour le dressage: mélanger les feuilles de céleri et la salade, parsemer dessus le céleri émincé, les rondelles de pomme de terre cuites et une pluie e Leerdammer® bloc coupé en dés.

Bereidingstijd: 20 min Baktijd: 20 min Prijsklasse:

Astuce du chef

Quelques lamelles de pommes vertes citronnées apporteront fraîcheur et croquant à cette belle salade d'automne