Fusilli al funghi / Salade Royal

Une généreuse salade au fusilli avec Spice Mix del mondo Chimichurri



Ingrédients

- 3 kg fusilli / cuits
- 300 g jeunes feuilles d'épinards frais
- 200 g roquette
- 1 kg bimi ou brocolis en fleurettes blanchis
- 300 g tomates séchées au soleil
- 40 pcs. câpres géantes
- 1 kg champignons cuits
- Anneaux de ciboulette lyophilisés PURE Verstegen ou ciboulette fraîche
- pignons de pin grillés
- 15 g Spicemix del mondo Chimichurri - Verstegen
- 15 g Spicemix del mondo la Spezia - Verstegen
- 90 ml huile des tomates ou huile d'olive

Méthode

1. Bien mélanger les fusilli, l'huile et les Spicemix.
2. Incorporer la ciboulette et les épinards.

3. Mélanger ensuite délicatement les bimi (brocolis), la tomate, les câpres géantes, les champignons et roquette.
4. Garnir de pignons de pin grillés.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be