Italian style Caesar in a jar

Salade fraîche 'on the go'.

Parfait pour un pique-nique ou un déjeuner à emporter.



Ingrédients

- 1 kg Greenway Chick'Pieces
- Sucrine
- Tomates cerises
- Pois Gourmand
- Graines et noix, grillés
- Gomasio black lampong pepper - Verstegen
- Huile d'olive
- Parmesan
- Spicemix del Mondo la Spezia PURE - Verstegen
- pour le dressing:
- 20 càs de mayonnaise
- 4 càs jus de citron vert ReaLime
- 4 càc de moutarde
- Fruit Pepper Lemon PURE (ou Chilies moulu PURE) - Veerstegen
- Pain dee sel fume Danois - Verstegen

Méthode

1. Mélangez tous les ingrédients de dressing jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse
2. Coupez les tomates en quartiers et mélangez-les avec le Spicemix del Mondo la Spezia et l'huile d'olive.
3. Commencez par verser le dressing dans le fond des bocaux, pour que tous les autres ingrédients restent bien croquants.
4. dressing - sucrine- tomates - chick'pieces - pois gourmand - graines et noix - sucrine - parmesan noir et grains (assaisonnées de Gomasio Black Lampong Pepper ou de Gomasio Classic) - Fruit Pepper Lemon
5. Terminez par un toast grillé ou des croûtons et de Gomasio Black Lampong Pepper

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be