

Salade fraiche de tomates et d'asperges



Ingrédients

- 1 kg tomates-cerises
- 1 kg grande asperges vertes blanchies
- huile d'olive (huile basilic)
- jus de citron (vert)
- Speciemix del Mondo La Spezia PURE - Verstegen

Méthode

1. Coupez les tomates.
2. Coupez les asperges (7,5 cm) et découpez le reste en rondelles de 1 cm.
3. Nappez d'huile d'olive.
4. Ajoutez du jus de citron (vert) et assaisonnez de Spicemix del Mondo la Spezia.

**Cette recette est de
VERSTEGEN**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be