

SALADE DE KASHA



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Mélange Kasha
2,5 kg



4
PERS.



25
MIN.



14
MIN.

INGRÉDIENTS

- **250 g de mélange kasha**
- 2 tomates
- 1 demi-concombre
- 1 citron jaune
- 2 c.s huile d'olive
- Persil plat
- Ciboulette
- Sel et poivre

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Cuire le Kasha dans de l'eau salée, portez à ébullition et laissez cuire environ 14 minutes. Laissez reposer hors du feu 3 minutes. Egouttez et laissez refroidir au réfrigérateur.
2. Lavez et ciselez le persil et la ciboulette. Pressez le jus du citron. Lavez les légumes et coupez-les en petits dés. Ajoutez le persil, la ciboulette, l'huile d'olive et le jus de citron puis poivrez.
3. Sortez le Kasha du réfrigérateur et ajoutez les légumes. Bien mélanger et servir.