SALADE VÉGANE À BASE DE VUNA, CONCOMBRE ET BETTERAVE

2 PORTIONS | 17 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

2 paquets de Vuna Garden Gourmet

4 petits concombres

3 petites betteraves cuites

quelques feuilles de laitue romaine

4 radis

1 citron

Un peu de sel et de poivre

Un bouquet d'aneth (pour la vinaigrette)

Un bouquet de menthe (pour la vinaigrette)

2 cuillères à soupe de yogourt végane (pour la vinaigrette)

2 cuillères à soupe de mayonnaise végane

1 gousse d'ail (pour la vinaigrette)

Prépare cette salade végane facile en quelques minutes! Elle est délicieuse et rafraîchissante grâce au VUNA accompagné de légumes croquants!

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Coupe les radis et les concombres en tranches et les betteraves en quartiers. Mélange-les légèrement avec le Vuna. Assaisonne avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre et quelques brins d'aneth finement hachés.

2. Préparation de la salade

Répartis les feuilles de laitue romaine sur un plat et étale la salade préparée dessus.

3. Préparation de la vinaigrette

Pour la vinaigrette, mélange la mayonnaise et le yogourt et ajoute l'aneth, la menthe et l'ail finement hachés.

4. Préparation finale

Verse la vinaigrette sur la salade et garnis d'aneth et de quelques radis supplémentaires.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR