RECETTE FACILE ET ÉCONOMIQUE

Salade printanière aux radis et à la moutarde

Ingrédients

un reste de salade, de carottes râpées … (laitue, feuille de chêne…)
2 échalotes
1 botte de radis
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe d'huile
sel, poivre

Recette salée

Préparation

Peler et émincer finement les échalotes.
Couper les radis en rondelles.
Dans un saladier, mélanger la moutarde, le vinaigre, l'eau et l'huile. Saler et poivrer.
Verser cette sauce sur votre salade printanière, mélanger… c'est prêt.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
Bon appétit !

Conception : service communication de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay

Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr

Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane