

SALADE DE QUINOA AU SAUMON FUME

Ingrédients :

- ✓ Quinoa
- ✓ Saumon fumé
- ✓ Radis
- ✓ Oignon rouge
- ✓ Grenade
- ✓ Feta
- ✓ Tomates cerises

- ✓ Sauce :
 - Huile d'olive
 - Huile de sésame
 - Vinaigre balsamique blanc
 - Ciboulette

Préparation :

1. Commencez par cuire le quinoa puis le refroidir à l'eau froide
2. Couper le saumon fumé en lanières pas trop épaisses, les radis en rondelles fines, émincez l'oignon rouge finement, égrainez la grenade puis coupez les tomates cerises en 2
3. Mélanger le tout au quinoa refroidi
4. Ajoutez la sauce puis terminez par ajouter la feta couper en petits cubes en mélangeant délicatement afin de ne pas trop l'émietter.

