



Sea paradise



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 cuillères à soupe de sauce caesar (Cardini's)
100 grammes de quinoa (cuit)
50 grammes de maïs doux (Boni)
50 grammes roquette
50 grammes de saumon fumé de norvège (Alvo)
1/2 courgette (en dés)
caprons (Delicious)
1/4 citron vert

Méthode de préparation

- 1.** Versez la sauce Cardini dans un bocal.
- 2.** Mettez d'abord l'ingrédient le plus lourd : le quinoa.
- 3.** Ajoutez ensuite les grains de maïs, puis la roquette et le saumon fumé.
- 4.** Terminez avec les cubes de courgette et quelques caprons. Décorez avec un quartier de citron vert. Vissez le couvercle sur le bocal et réservez-le au frais.