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.**