



Sans cuisson

Ranch salad

Salade originale de pâtes avec haricots, pastrami, dés d'avocat, carottes, assaisonnée de sauce ranch.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pastrami et les cubes d'avocat.
Cuire les pâtes et réserver au frais.
Laver et couper en quatre les tomates cerises.
Ouvrir la boîte de haricots rouges, bien les rincer à l'eau claire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande et dans un saladier ajouter :

- Les pâtes
- Le pastrami coupé en lanières
- Les cubes d'avocat
- Les tomates cerises
- Les haricots rouges
- Les carottes râpées
- La sauce ranch

Bien mélanger l'ensemble et dresser aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	❄️ 6956	40 g
HARICOTS ROUGES	3063	40 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
CUBES D'AVOCAT	❄️ 6722	30 g
Carottes râpées		10 g
Pâtes		120 g
Tomates cerises		20 g