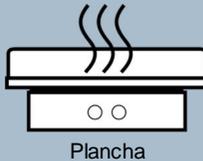


# Pulled pork salad

Salade agrémentée d'effiloché de porc, crispy onions, mélange mex, tomates, chou rouge.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pulled pork et le mélange de râpé.  
Laver et préparer la salade et les tomates.  
Laver et couper en lanières le chou rouge.  
Ouvrir la boîte de haricots, bien les rincer et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Assaisonner la salade avec la sauce Ranch.  
Sur une plancha bien chaude légèrement huilée, colorer le pulled pork quelques secondes puis dresser avec les dés de tomates, les haricots rouges, les oignons frits et le chou rouge.  
Ajouter le mélange de râpé et servir.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	60 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	10 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
Tomates grappes		20 g
Choux rouge		0.02 pces
Salade romaine		40 g