

Salade avocat, saumon, caesar

Lamelles de saumon, champignons, tomates, tranches d'avocat et sauce caesar sur un lit de salade verte.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les avocats.
Laver et préparer la salade.
Laver et émincer les champignons de Paris.
Laver et couper en quartiers les tomates.
Couper en lamelles le saumon fumé.

Mise en oeuvre

Assaisonner la salade avec la sauce Caesar.

Puis dresser avec :

- Les lamelles de saumon
- Les tranches de champignons
- Les tomates
- L'avocat

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TRANCHES D'AVOCAT	❄️ 6723	50 g
SUPREME CAESAR SALAD SAUCE	4570	20 g
Saumon fumé		40 g
Champignons de Paris		30 g
Laitue		0.06 pces
Tomates fraîches		40 g