

Falafels en salade

Falafel en beignet sur une salade croquante avec radis, dés de tomate, chou rouge, maïs, citron.




Mise en place

Cuire le riz blanc.
Préparer le chou rouge et l'émincer.
Laver et couper en 4 le concombre.
Egoutter le maïs.
Couper en 4 les tomates cerises.
Laver et préparer la Batavia.
Laver et couper en tranches fines les radis.

Mise en oeuvre

Frir les Falafels environ 2 minutes en friteuse à maximum 180°.
Dresser la salade dans le saladier, puis les autres ingrédients.
Ajouter la vinaigrette et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FALAFELS	 7500	4 pces
Vinaigrette compass		20 g
Riz cuit		30 g
Concombre		30 g
Choux rouge		30 g
Tomates cerises		30 g
Olives noires		10 g
Radis		2 pces
Maïs en grains		30 g
Batavia		40 g
Citron vert		0.1 pces



Friteuse