



SALADE FAJITAS

MATIÈRES PREMIÈRES

180,00 g - Haricots rouges
20,00 g - Oignons rouges
50,00 g - Poivrons verts
50,00 g - Poivrons rouges
50,00 g - Maïs
100,00 g - Tomate cerise
50,00 g - Concombre

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

30,00 g - Marinade Fajita-Chili (Réf : AR02707)

PRÉPARATION

Laver les tomates, les poivrons et les concombres.
Égoutter et rincer les haricots rouges et le maïs.
Éplucher et émincer les oignons.
Émincer les concombres et tailler les poivrons en petits dés.
Couper les tomates cerises en deux.
Rassembler tous les légumes dans un récipient
et mélanger à Marinade Fajita-Chili.
Réserver au frais.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

