



Salade de betteraves, emmental, orange et noix de cajou

De la saveur et de la couleur ! Les betteraves, la salade, et l'emmental se réunissent ensemble dans un mélange savoureux, accompagnés de l'acidité de l'orange et du croquant des noix de cajou, pour un festival de textures et de goûts. N'attendez plus, surprenez-vous avec la salade de betteraves, emmental, orange et noix de cajou par Bonduelle !



Facile



4 personnes



10 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 Boîte de betteraves en dés Bonduelle

1 Sachet Iceberg Bonduelle

75 g d'emmental

1 orange

2 poignées de noix de cajou

Huile d'olive extra vierge

Sel et poivre

Étape 1

Pelez l'orange et taillez-la en quartiers. Gardez-les de côté.

Étape 2

Découpez l'emmental en cubes uniformes.

Étape 3

Servez la salade Iceberg Bonduelle avec les cubes de betteraves Bonduelle sur une assiette.

Étape 4

Ajoutez-y les dés d'emmental, les quartiers d'oranges, et les noix de cajou.

Étape 5

Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez avant de déguster.