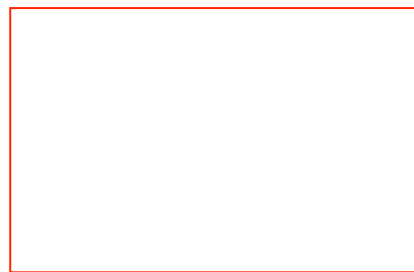


## Salade froide de chou chinois

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)



Facile	Coût moyen
Préparation : 30 minutes	Cuisson : néant
Pour 4 personnes	1 saladier

### **Ingrédients :**

- 1 chou chinois, 4 carottes, 2 oignons rouges, 2 gousses d'ail
- 2 limes ou 1 citron vert
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 3 cuillères à soupe de sauce d'huître asiatique
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz ou de vinaigre de Xéres
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne
- 1 petit piment rouge, poivre, sel

### **Préparation :**

- 1 - Eplucher vos carottes et les couper en fines lamelles dans le sens de la longueur.
- 2 - Eplucher les oignons et les émincer en fines lamelles
- 3 - Laver le chou et l'émincer en lamelles
- 4 - Eplucher et hacher finement les gousses d'ail
- 5 - Equeuter et hacher grossièrement la coriandre fraîche
- 6 - Presser les limes pour en extraire le jus
- 7 - Couper le piment en 2 dans le sens de la longueur, gratter les graines et le couper en fines rondelles
- 8 - Dans un saladier, mélanger la sauce d'huître, l'ail, le vinaigre de riz, le sucre et le piment. Poivrer et saler à votre convenance
- 9 - Ajouter les lamelles de choux chinois, les lamelles de carottes et l'oignon rouge  
Bien mélanger le tout avec la sauce et saupoudrer de coriandre hachée avant de servir.

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.  
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Les trombones sont à rendre également.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.