



Salade aux fines herbes

Recette de **Franz Faeh**
Hotel Le Vieux Manoir, Murten



- 200 g de salade mélangée
- 1 brin aneth et cerfeuil
- ¼ poivron rouge
- ¼ poivron jaune
- 2 dl sauce soja Kikkoman
- 1 dl vinaigre balsamique
- 3 cs huile de sésame grillé
- 1 cc miel
- 2 cc jus de citron frais
- 2 cc vinaigre de riz ou de vin blanc
- 1 cc sucre
- 8 rouleaux de printemps

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation Lavez et égouttez la salade. Hachez l'aneth et le cerfeuil. Coupez les poivrons en morceaux. Disposez la salade et les poivrons dans quatre assiettes, saupoudrez avec les fines herbes. Mélangez la sauce soja, le vinaigre balsamique, l'huile de sésame grillé, le miel, le vinaigre de riz et le sucre jusqu'à ce que le sucre et le miel se soient dissous. Assaisonnez avec du poivre. Répartissez quelques gouttes de sauce vinaigrette sur la salade.

Conseil de présentation Préparez 8 rouleaux de printemps comme indiqué sur l'emballage. Coupez-les en 2 et répartissez 4 morceaux dans chaque assiette.

Avis la sauce vinaigrette suffit pour environ 12 portions. Vous pouvez conserver la sauce dans une bouteille PET au frigo durant quelques jours.