



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [1](#) | Foto: Jackie Boromeo | ©1

Salade créole

Ingrediënten

Salade :

- 450 gr de jeunes épinards lavés et égouttés
- 25 gr de jeunes oignons finement hachés
- 12 petites tomates ou tomates cerises coupées en deux

Vinaigrette créole: Pour 225 ml

- 60 ml de vinaigre de vin rouge
- 1 cuiller à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 gousse d'ail pressée ou pâte d'ail noir
- une pincée de poivre de Cayenne
- 175 ml d'huile d'olive extra vierge Hermanos Catalan (Amanprana)
- 15 gr de paprika

Noix de pécan piquantes:

- 75 gr de noix de pécan pelées
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive extra vierge Hermanos Catalan (Amanprana)
- 50 gr de graines de tournesol et 50 gr de graines de potiron
- 2 cuillers à soupe de sauce de soja
- 15 gr de paprika
- 1 cuiller à thé de poivre de Cayenne

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

20 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van salade créole

Bereiding

1. Mélangez les épinards, les oignons et les tomates dans un bol à salade.
2. Mélangez tous les ingrédients pour le vinaigrette dans un petit récipient, à l'exception de l'huile. Remuez progressivement en ajoutant l'huile jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
3. Mélangez tous les ingrédients pour les pécans sur une plaque à pâtisserie et faites griller le tout pendant 10 minutes à 160°C.
4. Laissez refroidir les noix.
5. Mélangez la vinaigrette dans la salade et ajoutez-y les noix de pécan piquantes.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)
- [Sans lactose](#)