



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Salade de crudités avec des betteraves rouges, des pommes et des pignons

Ingrediënten

- 2 betteraves rouges
- 2 grosses pommes
- 1 CS de sucre de fleur de coco (Gula Java Brut d'Amanprana)
- 1 cc de mélange d'épices (ORAC botanico-mix au piment d'Amanprana)
- Une pincée de fleur de sel (fleur de sel Khoisan d'Amanprana)
- Une pincée de poivre
- 1 CS d'huile de truffe
- Le jus d'un citron
- 2 CS de pignons

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

20 minuten

Totale bereiding:

30 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van salade de crudités avec des betteraves rouges, des pommes et des pignons

Bereiding

Pelez les betteraves rouges et les pommes, puis râpez-les dans un bol avec une râpe à main. Faites-les mariner avec le sucre de fleur de coco, le jus de citron et 10 ml d'huile de truffe.

Assaisonnez avec le mélange d'épices, la fleur de sel et le poivre, et laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur pour que les saveurs se mélangent bien. Au moment de servir, parsemez ces crudités de pignons. Bonne dégustation !

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)