

BUDDHA  
BOWL  
au  
JAMBON  
de  
VENDÉE  
D'EXCEPTION  
IGP



**Personnes**  
4 personnes



**Préparation**  
20 minutes



**Cuisson**  
0 minute

## Les Ingrédients

- 8 tranches fines de Jambon de Vendée d'exception - IGP
- 150g de Quinoa blanc cuit
- 350g de carottes
- Quelques radis
- Quelques graines de sésames
- Quelques feuilles de salade verte
- 150g de Soja Frais
- 2 avocats
- Vinaigre Balsamique
- Huile

## La Préparation

- I. Râper les carottes, laver la salade, couper le radis et les avocats en petits cubes.
- II. Dresser la Bowl en déposant les ingrédients (voir photo).
- III. Poser le Jambon de Vendée d'exception IGP au centre de la Bowl.
- IV. Parsemer de graines de tournesols
- V. Faire une vinaigrette et assaisonner la Bowl.

**Bon appétit !**



Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNONES • 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

