

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

