

Salade de courgettes et oignon rouge

Ingédients

- 1 courgette jaune - Fleur de sel
- 1 oignon rouge - Huile de noisettes
- 1 cm de racine de gingembre - Poivre
- 1 bonne poignée de feuilles de menthe
- Vinaigre balsamique - 1 entrecôte



Coupez la courgette très finement à la mandoline. Parsemez de fleur de sel afin de dégorgier un peu la courgette (+/- 1/2h). Rincez avec un peu d'eau et pressez.

Coupez à la mandoline l'oignon rouge à la mandoline, la racine de gingembre et ajoutez les feuilles de menthe. Mélangez cette salade à une vinaigrette (huile de noisettes, poivre et vinaigre balsamique).



Votre salade s'accompagnera d'une entrecôte cuite au COBB et quelques lamelles de courgettes cuites.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Barbecue
Pro
COBB

149€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h