



## Salade norvégienne

Une recette classique et pleine de fraîcheur, revisitée ici avec du quinoa rouge pour un maximum de gourmandise ! Une réalisation simple qui ne vous fera plus hésiter !



Coûts/portion : 4,18€



Préparation : 15 min



Cuisson : 0 min

### INGREDIENTS pour 1 portion

- 150g Base salade inspire QUINOA ROUGE
- 50g Saumon fumé tranché
- 50g Avocat
- 10g Oignon rouge
- ½ Citron
- 2g Aneth
- 5cl Huile d'olive
- Sel & poivre

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Commencer par retirer la peau et dénoyauter l'avocat, le citronner légèrement, puis émincer le finement.
2. Laver et ciseler l'aneth. Réaliser la vinaigrette avec l'huile d'olive, le citron, sel, poivre et l'aneth.
3. Éplucher l'oignon et tailler-le finement.
4. Dresser au fond de l'assiette le quinoa rouge puis ajouter l'avocat par-dessus en rosace.
5. Disposer le saumon fumé tranché au milieu en lui donnant du volume.
6. Pour finir, parsemer des copeaux d'oignon rouge, puis ajouter délicatement la vinaigrette.

### LES CONSEILS ET ASTUCES DE NOTRE CHEF

par Alban Rousseau

Afin d'obtenir un avocat parfait, retirez la peau de la chair en utilisant une cuillère à soupe.



**Base Salade INSPIRE**  
QUINOA ROUGE, zestes de citron semi confit et menthe 1,2 kg



**Labeyrie Restauration**  
Saumon Fumé Bio 320g



Retrouvez d'autres inspirations sur :

