LAMELLES DE SAUMON AU CHOU ROUGE



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

150 g Cavolo viola pronto (Chou rouge prêts à l'emploi) - Z8P

30 g Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

Ingrédients

600 g Lamelles de saumon frais (ou fumé)

Préparation

(Doses pour 4 personnes)

Couper la tranche de saumon frais ou fumé en julienne.

Assaisonner avec des Graines de sésame et du Chou rouge.

Plat à consommer cru ou légèrement sauté à la poêle.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)