



SALADE

TABOULÉ RAFRAÎCHISSANT AUX CAROTTES GRILLÉES, DRESSING AU CURRY

TABOULÉ

625 g **Knorr Taboulé**
1 l eau
100 ml huile d'olive

LÉGUMES

500 g carottes, coupées en gros morceaux
3 g graines de cumin
200 g oignons grelots

DRESSING

300 g **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
15 g **Knorr Primerba Curry**
5 g **Conimex Sambal Oelek**

PRÉPARATION

200 g orange
300 g pamplemousse, en quartiers
-- menthe
-- coriandre



Ingrédients
pour 10 pers.



Coûts alimentaires
par personne : 2,41 €



PRÉPARATION



SALADE

CARPACCIO DE POULET AU CHORIZO ET DRESSING CÉSAR AU MANCHEGO

FILET DE POULET

1,3 kg filet de poulet
400 g laitue
-- sel et poivre

PRÉPARATION

60 g **Knorr Primerba Pesto**
150 ml huile d'olive
400 ml **Hellmann's Caesar Dressing**
150 g chorizo, en brunoise
150 g manchego en tranches
100 g radis, en rondelles
-- morceaux de baguette toastés



Ingrédients
pour 10 pers.



Coûts alimentaires
par personne : 2,33 €



ASTUCE

Comment donner encore plus de caractère à ce plat méridional ? Ajoutez des âpres, un condiment typique de la cuisine italienne

PRÉPARATION



HELLMANN'S DRESSINGS : NOUVEAUX EMBALLAGES

- ✓ Qualité supérieure, ils vous aident à terminer les salades classiques et tendances avec une touche unique
- ✓ Composés des meilleurs ingrédients pour faire passer vos salades au niveau supérieur en un rien de temps
- ✓ Dressings prêts à l'emploi ou à personnaliser selon votre goût
- ✓ Polyvalents et faciles à utiliser
- ✓ Sans conservateurs ajoutés

PLUS D'INFO



Le partenaire idéal pour vos salades !

NOUVEAUX EN 1 L





SALADE

SALADE DE NOUILLES MIE ASIATIQUE AU POULET ET THOUSAND ISLAND DRESSING

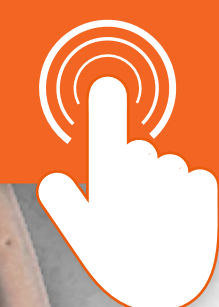


Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 1,08 €

PRÉPARATION



- 500 g **Knorr Asian Selection Mie Nouilles, cuites**
- 400 g tomates cerises
- 300 g artichaut, à l'huile
- 100 g oignon rouge
- 300 g courgette
- 500 g poulet cuit
- 300 ml **Hellmann's Thousand Island Dressing**



ASTUCE

Afin d'atténuer le goût prononcé de l'oignon rouge, découpez-le et laissez les rondelles tremper dans de l'eau pendant une nuit entière.



PLAT PRINCIPAL VEGGIE

BOULETTES ÉPICÉES THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOMEATBALLS AVEC SALADE DE LENTILLES COLORÉE



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 2,54 €

PRÉPARATION



PRÉPARATION

- 1 kg quinoa cuit
- 500 g lentilles non cuites
- 500 g concombre
- 300 g radis
- 200 g poivron rouge
- 40 g persil plat

BOULETTES VÉGÉTARIENNES

- 600 g **The Vegetarian Butcher™ NoMeatballs**
- 20 g pâte de curry vert thai
- 100 g **Hellmann's Soja aux Graines Sésame Vinaigrette**

PRÉSENTATION

- 300 g edamame
- 30 g **Knorr Professional Concentré Liquide Légumes**
- 300 g **Hellmann's Echalote Oignon Rouge Vinaigrette**
- ciboulette



KIT D'ANIMATION

POUR UNE FÊTE DE LA SOUPE PRINTANIÈRES !

Les fleurs bourgeonnent, le bon temps arrive, ... Fêtez avec vos résidents le retour du printemps en leur proposant une soupe rafraîchissante. Émincez déjà vos oignons, car nous vous proposons un **coffret rempli de décorations festives, de matériels et de jeux de société amusants** ! Un bingo de légumes ? Un jeu de l'oie ? En avant pour un coffret de soupe avec de recettes surprenantes !

PLUS D'INFO

