SALADE SURPRISE DES 7 ÎLES AU WAKAMÉ

Ingrédients (pour 6 personnes)

200 gr de pâtes type coquillettes
Une botte de radis
Une grande boîte de thon
3 œufs
100 gr d'emmental ou autre fromage
Une grande boîte de maïs
50 gr de wakamé
Une barquette de petites groseilles rouges
Un citron
4 cs d'huile d'olive
Sel, poivre,vinaigre balsamique

Préparation

Mélanger : les pâtes, les radis coupés en rondelles, le thon, les œufs cuits durs, l'emmental coupé en dés, le maïs, le wakamé coupé en petits morceaux et réhydraté dans l'huile d'olive et le jus de citron. Utiliser tout autre ingrédient de votre choix, il s'agit d'une salade surprise.
Assaisonner, et décorer le dessus avec les groseilles. (les macareux protégés ne se mangent pas, qu'on se le dise)

Recette proposée par Elise.C
Troc recettes – pique nique du 26.07.2019 à Porz Guyon : Lanmodez