

SALADE DE CRUDITÉS VIETNAMIENNE

Ingrédients

3 carottes râpées
3 concombres taillés en julienne
½ chou blanc émincé finement
2 cm de gingembre râpé
100 ml de sauce à nems (recette ci-jointe)
20 feuilles de menthe émincées finement
Cacahouètes grillées, non salées, concassées



Préparation

1 – Mélanger tous les légumes dans un saladier.
2 – Ajouter la menthe, le gingembre et la sauce à nems.
3 – Mélanger le tout. Laisser macérer au frais au moins 30 minutes.
4- Parsemer de cacahouètes au moment de servir.