

ENSALADA DE Rabanitos, salmón ahumado y vinagreta de soja

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

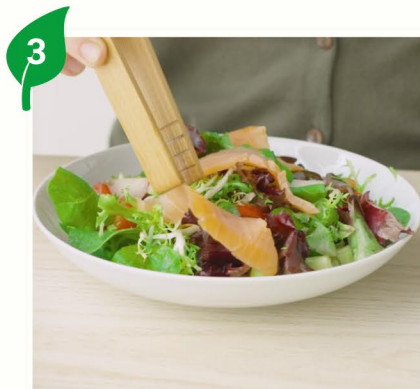
- 200 g de rabanitos
- 150 g de tomates cherry
- ½ apio
- Ensalada Gourmet del Chef**
- 150 g de salmón ahumado
- 100 ml de salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- 60 g de miel
- Topping de frutos secos Florette**



1 Corta los rabanitos en gajos, los tomates cherry en mitades y el apio en ruedas. **Añádelos** a una ensaladera.



2 **Añade** también la ensalada Gourmet del Chef Florette y **remueve** el conjunto.



3 **Emplata** en el recipiente que más te guste y **dispón** el salmón ahumado sobre la ensalada.



4 Haz un aliño con salsa de soja, aceite de oliva y miel, y **aliña** la ensalada.



5 **Decora** con el topping de frutos secos Florette.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Gourmet del Chef



Topping de frutos secos

