

# 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

