ENSALADA *Take away*

35 minutos | Fácil | 6 personas

☑ INGREDIENTES

- ☐ 1/4 de col lombarda
- ☐ 1/4 de col blanca
- ☐ 300g de melocotón
- ☐ 120g de pepino
- ☐ 2 cucharadas de mostaza
- ☐ Zumo de 1 naranja
- ☐ 30ml de aceite de oliva
- ☐ 1 Topping Superalimentos Florette
- ☐ **1 Ensalada Antiox Florette**

1

Lamina la col lombarda y la col blanca en juliana y **resérvalas** por separado en boles.

2

Corta el melocotón pelado en gajos y después en porciones, **parte** también el pepino pelado en dados. **Reserva** por separado.

3

Haz un aliño mezclando la mostaza con el zumo de naranja y el aceite de oliva y **disponlo** en la base de un bote hermético para llevar.

4

Añade el resto de ingredientes por capas: col blanca, col lombarda, melocotón y pepino.

5

Agrega el topping superalimentos y, por último, la ensalada Antiox Florette. **Cierra** los botes y consérvalos en la nevera.

PRODUCTO DE ESTA RECETA

Ensalada **Antiox**

Topping **Superalimentos**

Florette