

Salade chinoise



Pour 4 personnes

 **10 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

200 g de petites crevettes
 2 cuillerées à soupe d'arôme MAGGI
 2 carottes fraîches
 1 poivron rouge
 10 g de champignons noirs secs
 300 g de pousses de germe de soja frais
 4 brins de coriandre fraîche
 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès

- 1** - Faire tremper les champignons dans l'eau chaude environ 30 minutes.
- 2** - Laver et ciseler la coriandre. Laver et couper le poivron rouge en petits dés.
- 3** - Peler, laver et couper les carottes en fins bâtonnets.
- 4** - Dans un saladier, mélanger le soja, les carottes, les champignons noirs et le poivron. Ajouter l'arôme et le vinaigre.
- 5** - Dans des petits bols, répartir la préparation et ajouter dessus des petites crevettes.
- 6** - Saupoudrer de coriandre.

