

# Salade colorée d'asperges suisses

APERÇU

MOIS

avril, mai, juin



## QUANTITÉ

Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

500 g d'asperges vertes suisses

500 g d'asperges blanches suisses

1 botte de radis suisses

1 botte d'oignons de printemps

## POUR LA SAUCE

4 cs d'huile de colza suisse

4 cs de vinaigre aromatisé

2 cc de moutarde

Sel, poivre, basilic

## PRÉPARATION

Laver les asperges, couper le bout de la tige et les faire cuire pendant env. 4 minutes dans de l'eau salée.

Laver également les radis et les oignons de printemps et les couper en rondelles. Couper les asperges cuites à volonté en morceaux. Mélanger les légumes avec la sauce : voilà la salade est prête ! Poser les pointes tout en haut.