

Préparation

Salade cervelas et fromage



Profil nutritionnel par personne:

680 kcal
lip 59 g
glu 3 g
pro 34 g



env. 15min



4 personnes

Sauce

- 1 cs de **moutarde**
- 3 cs de **vinaigre de vin blanc**
- 4 cs d' **huile de colza**
- 0.25 cc de **sel**
- un peu de **poivre**

Bien mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier, saler, poivrer.

Salade

- 4 **cervelas**, partagés dans la longueur, en tranches d'env. 5mm d'épaisseur
- 300 g de **gruyère ou d'emmental**, en dés d'env. 1 cm
- 6 **cornichons**, en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur
- 1 petit **oignon**, finement haché
- 1 botte de **ciboulette**, finement ciselée

Mélanger les cervelas et tous les ingrédients, y compris la ciboulette, avec la sauce. Laisser macérer env. 30 min à température ambiante.

Dazu passen:
Brot und Salat.