

Salade super green

Par Marion Chatelain



Niveau de difficulté	Très facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	15 min

Catégories : Entrées, Cuisine facile, Fromage, Fruit

Découvrez notre recette saine et gourmande de salade super green, réalisée en collaboration avec **monbento** ! Composez cette salade à l'avance pour plus de fraîcheur. Sinon, préparez les ingrédients la veille et réservez la salade dans un petit contenant à part pour l'ajouter à la salade à la dernière minute. Déguster.

Pour 1 personne

Ingédients

2 Tomates vertes
1 Nectarine
6 billes Mozzarella
2 c. à soupe Petits pois cuits
1 poignée Roquette
1 poignée Pistaches décortiquées
Quelques feuilles Basilic
2 c. à soupe Pesto
Vinaigre balsamique
Huile d'olive
Fleur de sel et poivre du moulin

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de salade super green** en détailler la nectarine en quartiers. Détaillez la mozzarella en morceaux et hachez les pistaches.
- 2 Pour la sauce, allongez le pesto avec 1 c. à soupe de vinaigre balsamique et 1 c. à soupe d'huile d'olive.
- 3 Mélangez la roquette avec les petits pois et un peu de sauce dans un petit contenant à part. Répartissez ensuite les tomates, la mozzarella, les feuilles de basilic et les pistaches dans le bento. Répartissez ensuite les tomates, la mozzarella, les feuilles de basilic et les pistaches dans le bento. Ajoutez le reste de sauce, salez, poivrez et dégustez.