

# Idée recette

## Salade de riz au wakame et au soja

Plat principal/déjeuner - 4 personnes  
Préparation: 10 minutes | Cuisson: 10 minutes



### Ingrédients

- 250 grammes de salade d'algues wakame
- 200 grammes de haricots de soja
- Radis, coupés en quatre
- Coriandre, hachée
- 2 sacs de riz
- 1 demi concombre
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café d'huile de sésame

### Préparation

Cuire le riz selon les indications du paquet et le laisser refroidir.

Décongeler la salade de wakame.

Éliminer les graines du concombre et le couper en fins morceaux. Mélanger avec les autres ingrédients et terminer avec la sauce soja et l'huile de sésame !

Décorer avec une autre feuille de coriandre. Savourer !



**Salade d'algues wakame (80%)**  
**Code d'article = SEAW(250)**  
80 % algues, Chine  
Sachet 250 g (20/carton) ou 1 kg (10/carton)



**Salade d'algues wakame (75%)**  
**Code d'article = SEAWK**  
75 % algues, Corée  
Sachet 1 kg (10/carton)



**Fèves de soja vertes edamame**  
**Code d'article = EDAM**  
Pelées, cuites  
Sachet 400 g (20/carton)