

Idée recette

Salade de surimi

Plat d'accompagnement/garniture de pain - 4 personnes
Préparation: 15 minutes | Cuisson: 10 minutes



Ingrédients

- 400 grammes de surimi
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise allégée
- 2 cuillères à soupe de yaourt grec allégé
- 2 œufs durs
- Poivre et sel
- 2 cuillères à soupe d'oignons d'un bocal, hachés
- 2 cuillères à soupe de cornichons hachés
- Ciboulette ou aneth frais, haché

Préparation

Effriter le surimi à l'aide d'une fourchette. Mélanger le surimi avec la mayonnaise légère et le yaourt grec allégé. Ecaler les œufs et les écraser à la fourchette. Les ajouter au surimi avec les 2 oignons et les cornichons hachés. Garnir avec les herbes fraîches. Assaisonner avec sel et poivre.

Délicieux sur une tranche de votre pain préféré !



**Chiffonades de surimi
ROUGE**
Code d'article = SRCS..K

33 ou 45 % de surimi
Sachet 1 kg, 10 sachets par carton

**Chiffonades de surimi
ORANGE**
Code d'article = SRCKS.P

33 ou 45 % de surimi
Sachet 1 kg, 10 sachets par carton

