



Salada asiática



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Acelga (finamente fatiada)	Meia unidade média	250 g
Repolho roxo (finamente fatiado)	3 xícaras (chá)	200 g
Cenoura (ralada)	1 unidade grande	200 g
Maçã (com casca, ralada)	1 unidade grande	120 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Gergelim preto	Meia colher (sopa)	4 g
Gergelim branco	Meia colher (sopa)	4 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o SATIS!® BBQ Menu Asiático, o suco de limão e o Azeite TERRANO®, e misture. Reserve
2. Em um bowl grande, coloque a acelga, o repolho, a cenoura, a maçã e a cebolinha verde, e misture. Junte o molho reservado e mexa até envolver todos os ingredientes. Finalize com os gergelins misturados e sirva em seguida.