



Recette de
Moulinex

Bowl façon salade thaï

★★★★★ 4.7/5 - [14 Avis](#)

TEMPS TOTAL

15min



PRÉPARATION

15min



CUISSON

0min



REPOS

0min

Ingrédients

10 personnes

500 g Chou rouge

700 g Carottes

500 g Avocat

100 g Noix de cajou

5 cm Gingembre

9 g Ail

6 cl Jus de citron vert

5 cl Huile de sésame

5 cl Nuoc nam

4 brin Coriandre

Accessoires

Préparation

Etape 1 /8

Placez l'accessoire découpe légumes avec le disque râpé gros. Verrouillez le couvercle. Mettez le chou et les carottes lavés et coupés en gros morceaux. Appuyez sur 'Start'.



500g Chou rouge



700g Carottes



Découpe légumes



Manual P



- °C



V7



10 sec

Etape 2 /8

Répartissez les légumes dans des bols.

Etape 3 /8

Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les noix de cajou. Verrouillez le couvercle avec le bouchon et appuyez sur 'Start'.



100g Noix de cajou



Couteau pour pétrir/concasser



Manual P



- °C



V12



10 sec

Etape 4 /8

Saupoudrez-les sur les bols.

Etape 5 /8

Dans un récipient, ajoutez l'ail et le gingembre finement hachés, le jus de citron vert, l'huile de sésame et la sauce nuoc nam. Mélangez et versez sur les bols.



5cm Gingembre



9g Ail



6cl Jus de citron vert



5cl Huile de sésame



5cl Nuoc nam

Etape 6 /8

Pelez et coupez l'avocat en 4. Émincez chaque morceau en très fines lamelles.



500g Avocat

Etape 7 /8

Formez des rosaces et déposez-en une sur chaque bol.

Etape 8 /8

Servez avec de la coriandre ciselée.



4brin Coriandre