

Salade Maxima

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la salade

Mélanger différentes sortes de salades comme par exemple la mâche, les endives (pas trop en raison de son amertume), le cresson de fontaine (cresson), la chicorée frisée, la laitue, l'oignon nouveau ou l'échalote.

Ajouter éventuellement quelques noix, des tomates, des olives ou tout autre légume que vous aimez manger en salade.

Pour la vinaigrette

Huile d'olive, vinaigre naturel, moutarde maastrichtoise aux herbes ou autre moutarde gros grains, poivre et sel, un jeune oignon ou une échalote.

Préparation

Vinaigrette

Mélanger l'huile (selon vos goûts 2/3 à 4/5) et le vinaigre (selon vos goûts 1/5 à 1/3) au fouet pour obtenir un mélange lisse. Ajouter la moutarde et l'échalote finement coupée, puis fouetter à nouveau. Préparer d'abord la vinaigrette, ensuite la salade.

Salade

Laver et sécher la salade

Préparer la vinaigrette

Dresser le plat

Servir avec des morceaux de baguette cuits dans de l'huile d'olive avec de l'ail (croûtons ou mouillettes)

Cette salade nécessite avant tout suffisamment d'ingrédients variés choisis avec goût et amour ;-)

Nous vous souhaitons un « chic » repas.

L'équipe de Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)