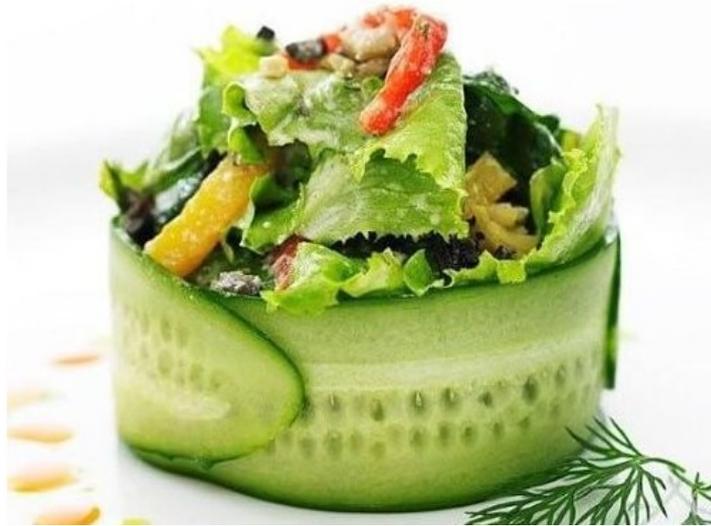


Ensalada de Lechuga con Aderezo de Anacardos



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 Concombre.
- 1 Laitue.
- 1/2 tasse de noix de Cajou trempées.
- 1 jus de Citron.
- 1/4 de tasse de Câpres.
- 1/4 de tasse de Vinaigre de vin blanc.
- Huile d'Olive Extra Vierge (*OLEUM NATURALE*)
- 1 jus d'Orange.
- 2 gousses d'Ail.
- 1 poivron rouge rôtis.
- 12 Radis finement tranchés
- 1/2 tasse de Sel de mer.
- 1 cuil à café de raifort frais.
- Poivre noir.
- Quelques brin d'Aneth.

Préparation:

- Laver et couper 4 tranches de concombre (dans le sens de la longueur)
- Mettre les tranches de concombre à dégorger.
- Laver et détailler la laitue en petits morceaux.
- Dans un grand saladier, mélanger, la laitue, l'ail finement hachée, les poivrons, les radis, les câpres.
- Dans un bol faire la sauce avec, les noix de cajou, le jus de citron, le jus d'orange, le raifort, le poivre, le vinaigre, et l'huile d'olive.
- Mélanger aux légumes.
- Rincer les tranches de concombre et les essuyer avec un papier absorbant.
- A l'aide d'un cercle de 12 à 15 cm, placer les tranches de concombre sur le bord.
- Placer la salade de légumes au centre.
- Placer les salades aux centre de chaque assiettes, décorer avec un brin d'aneth et un petit peu de sauce.