

SALADE JASON

Pour 6 personnes



Préparation : 20 min



6 grosses carottes – 250 gr de pousse de soja fraîches – 1 boîte de crabe émiettée – 1 salade verte – 3 cuillère à soupe d’huile d’olive – 1 cuillère à soupe de vinaigre – 1 cuillère à soupe de nuoc-mam – sel – 200 gr de grosses crevettes – des cacahuètes (facultatif) – Cristophine crue râpée (facultatif)



- Eplucher les carottes et râpez-les.
- Laver le soja.
- Mélanger le soja aux carottes râpées. Ajouter le crabe et un tout petit peu de sel.
- Mêler dans un bol, l’huile, le vinaigre et le nuoc-mam. Ajouter ce mélange aux légumes râpés.
- Dans les assiettes, disposer des feuilles de salade, les légumes mélangés au crabe. Parsemez de grosses crevettes et éventuellement de cacahuètes.