

Salade de carottes rouges



Pour 4 personnes

Préparation : 190 min

Cuisson : 180 min

Ingrédients

- 1kg de carottes rouges
- huile (Tournesol/Colza)
- vinaigre
- moutarde
- oignon coupé fin
- sel et poivre

Préparation

Cuire les carottes rouges dans une marmite avec de l'eau environ 3 heures.

Laisser refroidir, peler et râper avec la râpe à légumes ou couper en petits carrelets (cubes).

Faire une vinaigrette assez relevée avec les ingrédients.

Cette salade peut se préparer à l'avance.

Recette du livre "Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg"