

Salade de carottes rouges



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 180 min

Ingrédients

- 1 kg de carottes rouges
- huile de tournesol ou de 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.

Conseils !

- Cette salade peut se préparer à l'avance.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.