

Salade composée riz saumon recette cookeo



Salade composée riz saumon recette cookeo

Ingrédients

200 g de riz

200 g d'haricots verts

2 tomates

1 demi concombre (ou un entier si vous le souhaitez)

150 g de saumon fumé

Sel

Poivre

500 ml d'eau

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation

Préparez une sauce avec l'huile d'olive et le citron

Rincez le riz et égouttez-le

Coupez les tomates en morceaux

Coupez saumon en morceaux

Versez le riz égoutté et les haricots verts dans la cuve.

Ajoutez l'eau.

Salez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand le riz et les haricots sont cuits égouttez les, passez les sous l'eau, déposez les dans un saladier .

Ajoutez dans le saladier les morceaux de concombre ,de tomates et de saumon fumé

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez la sauce préparée
Mélangez.

Salez et poivrez selon votre convenance. Mélangez et servez