

Salade haricots verts pommes de terre cookeo



Salade haricots verts pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de haricots verts frais ou congelés

La moitié d'un oignon rouge

500 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe de soja

3 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cube de bouillon de légumes

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Préparez une sauce vinaigrette pendant que vous mettez les haricots verts et les pommes de terre à cuire.

Coupez l'oignon rouge en morceaux.

Dans un récipient versez l'huile, le vinaigre, la sauce soja.

Ajoutez dans ce récipients les morceaux d'échalote.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Déposez les haricots verts dans le cookeo.

Versez 200 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Egouttez les haricots verts et laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.

Sortez les haricots verts pour déguster et servez avec la sauce vinaigrette