Salade macédoine jambon recette cookeo



Salade macédoine jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

200 g de dés de jambon

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de vinaigre

2 tomates

Sel

Poivre

600 ml d’eau

Préparation

Mélangez la mayonnaise et le vinaigre

Coupez les tomates en morceaux

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 600 ml d’eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve et passez la sous l’eau.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l’air libre puis déposez les dés de jambon et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier et le mélange mayonnaise vinaigre au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre. Mélangez et servez.