



Salade à l'orange et à la pistache

Une salade fraîche et acidulée, à l'équilibre parfait entre l'orange douce, le Dukkah épicé aux pistaches Qasvin, l'huile de pistache torréfiée et le radis croquant.

🕒 10 min

🔪 Easy

Instructions

- 1 Coupez les radis en morceaux assez gros et les oignons rouges en fines tranches.
- 2 Pelez les oranges et coupez-les en filets.
- 3 Hachez grossièrement les pistaches grillées.
- 4 Dans un saladier, disposez d'abord les filets d'orange, puis les pistaches grillées, l'oignon rouge et le radis.
- 5 Rajoutez les pousses de soja et enfin, saupoudrez d'environ une cuillère à café d'épice Dukkah.
- 6 Préparez une vinaigrette à base d'huile de pistaches torréfiées et de condiment balsamique pistache, et versez-la sur la salade avant de servir.



Ingredients

Servings: 3

15 radis

0.5 oignon rouge

4 *stk* orange

1 petite poignée de pistaches grillées

3 *c.à.s* huile de pistache torréfiée

1 *c.à.s* condiment balsamique pistache

1 *c.à.c* Dukkah - Mélange d'épices & pistaches Qazvin

10 pousses de soja