

Temps de cuisson : 0 minute

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4



Salade d'épinards au quinoa vinaigrette à l'orange

Ingrédients :

- 8 tasses d'épinards frais
- 8 tranches de radis melon, coupé en deux
- 1 tasse d'edamame
- 1/2 tasse de quinoa
- 2 oranges, coupés en suprême
- 4 c. table de canneberges séchées
- 4 c. table de graines de citrouille
- 4 c. table de noix de Grenoble, haché
- 2 carottes moyennes, pelées et râpées
- Sel et poivre au goût

Vinaigrette

- ¼ tasse de jus d'orange
- ¼ tasse de vinaigre de riz à l'ail
- 2 c. thé de miso
- 2 c. thé de gingembre haché finement
- 1 c. table de sirop d'érable
- Poivre

Marche à suivre :



1. Monter votre salade.
2. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de votre vinaigrette.
3. Arroser votre salade de vinaigrette selon votre goût. Conserver le reste au réfrigérateur.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/05/salade-epinards-quinoa-orange.html>