

SALADE ASIATIQUE CAROTTE-GINGEMBRE

Spiral Expert



Préparation : 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** Spiral Expert, cône spaghetti

Ingrédients : 3 à 4 personnes

- 70 ml de vinaigre de riz - 2 c.s. de miel - ½ c.c. d'huile de sésame - 10 g de gingembre, pelé et râpé - 6 grosses carottes (750 g), pelées - 5 c.s. de raisins secs - 1 petit bouquet de coriandre - 1 c.s. de graines de sésame grillées

1. Fouettez le vinaigre, le miel, l'huile et le gingembre dans un saladier.
2. Spiralisez les carottes avec le cône SPAGHETTI. Réduisez la longueur des spaghettis.
3. Mélangez avec la vinaigrette. Ajoutez les raisins et les feuilles de coriandre, mélangez de nouveau et parsemez de graines de sésame.