

EN ACCOMPAGNEMENT DES PLATS D'ÉTÉ

PRÉPARATION : 10 MINUTES

5 PORTIONS

SALADE DE CHOU AIGRE-DOUCE

INGRÉDIENTS

1 sac (340 g) de mélange à
salade de chou

$\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre de cidre de
pomme (ou de vinaigre de riz)

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

$\frac{1}{4}$ tasse d'huile de canola

$\frac{3}{4}$ c. à thé de graines de céleri



PRÉPARATION

- 1 Mettre le vinaigre, le sucre et l'huile dans une petite casserole et porter à ébullition. Bien brasser pour faire dissoudre le sucre et retirer du feu.
- 2 Laisser refroidir et ajouter les graines de céleri en fouettant. Verser sur le mélange à salade de chou et réfrigérer.

Valeur nutritive

PAR PORTION :

1 tasse

ÉQUIVALENCES RÉNALES :

1 éq. légume

Calories	196 Kcal
Protéines	1 g
Glucides	16 g
Fibres	0 g
Lipides	15 g
Gras saturés	1 g
Cholestérol	0 mg
Sodium	13 mg
Potassium	106 mg
Phosphore	2 mg