

Salade de chou à la thaïlandaise

- La meilleure salade de chou à la thaïlandaise!



Ingrédients :

- 1/2 chou chinois napa (Ou chou vert)
- 1 petit zucchini râpé
- 2 grosses carottes râpées
- 2 oignons verts hachés finement
- 1 cuillère à soupe et demie de graines de sésame
- 1/4 de tasse (65 ml) de flocons de noix de coco
- 1/4 de tasse (65 ml) d'arachides non salées et rôties
- 2 cuillères à soupe d'amandes tranchées
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée

Vinaigrette :

- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce chili thaïe
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'orange
- 1 cuillère à thé de miel
- 1/4 de cuillère à thé de gingembre râpée
- Une pincée de cassonade
- 1 cuillère à thé de coriandre
- 1/4 de cuillère à soupe d'huile de sésame

Préparation :

1. Combinez les ingrédients de la salade ensemble, mélangez et faites refroidir.
2. Combinez les ingrédients de la vinaigrette, mélangez et faites refroidir.

3. Servir la salade dans des bols en mettant la quantité désirée de vinaigrette.
4. Bon appétit

Voici nos autres [recettes thaïlandaises](#) pour accompagner 😊

“ *Pour les amateurs de salade de chou et de cuisine asiatique... La vinaigrette est
HALLUCINANTE! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)