



CHERRY SHRIMP

Cette salade est un vrai délice. Crevettes, asperges, artichaut et autres ingrédients font de votre lunch un moment plein de fraîcheur.

9. Salade verte
8. Oignons de printemps
7. Œuf
6. Fond d'artichaut
5. Crevettes
4. Asperges vertes
3. Pommes de terre cuites en rondelles
2. Tomates-cerises rouges
1. Vinaigrette Thousand Islands Vandemoortele®

TOUT AUSSI SAVOUREUX : Vous aimez le poisson ? Préparez un tartare de saumon, flétan, maquereau... et disposez de la vinaigrette à la ciboulette dans le fond du bocal. Une salade délicieusement fraîche et subtile.

HONEY DUCK

Le goût caractéristique du canard, s'alliant parfaitement avec la grenade et le muesli aux fruits secs croquant. La bette et les germes de poireau apportent à cette salade une touche gourmande supplémentaire.

7. Germes de poireau
6. Bette
5. Muesli aux fruits secs
4. Magret de canard
3. Grenade
2. Boulgour ou couscous
1. Vinaigrette Miel-Moutarde Vandemoortele®

EGALEMENT POSSIBLE : Donnez une touche originale aux cubes de fromage jeune ou de fromage de chèvre que vous servez à l'apéritif avec de la vinaigrette Miel-Moutarde.





CRUNCHY CHICKEN

Avec cette salade, votre lunch prend des couleurs. Poulet, mangue, raisins noirs, feuilles de menthe fraîche et noix de cajou pour l'effet croquant. Cette salade est un vrai piège : quand on commence, on en veut toujours plus !

8. Salade iceberg
7. Feuilles de menthe fraîches
6. Noix de cajou
5. Dés de mangue
4. Poulet
3. Raisins noirs
2. Taboulé
1. Yogurette Fines Herbes Vandemoortele®

SUGGESTION DE GOÛT : Des BBQ en vue cet été ? N'oubliez pas de proposer de la Vinaigrette Light Fines Herbes Vandemoortele à vos hôtes. Elle accompagne parfaitement chaque viande grillée ou poisson préparé au barbecue.

PINK PARADISE

Du saumon à s'en lécher les babines et bien d'autres surprises gustatives... Voici ce que vous propose cette salade. Aneth frais, graines de sésame et morceaux de radis pour la finition. Votre lunch est alors tout de rose coloré.

8. Salade feuille de chêne
7. Aneth frais
6. Graines de sésame
5. Morceaux de radis
4. Courgette
3. Saumon fumé
2. Quinoa cuit
1. Vinaigrette Light Fines Herbes Vandemoortele®

UNE IDÉE SUCCULENTE : la vinaigrette Light Fines Herbes est une sauce idéale pour y tremper les crudités ou comme sauce avec un steak grillé.





SCAMPI STYLE

Vous aimez les scampis ? Alors, vous allez sûrement adorer cette salade. Les jeunes épinards et le guacamole lui confèrent une touche pleine d'originalité vraiment délicieuse.

8. Jeunes feuilles d'épinards
7. Oignon grillé
6. Poivron rouge grillé en lanières
5. Scampis sautés
4. Poivron orange grillé en lanières
3. Guacamole
2. Pâtes (Farfalles)
1. Vinaigrette Ciboulette Vandemoortele®

TOUT AUSSI BON : Ajoutez une touche de Vinaigrette Ciboulette pour agrémenter le goût des pommes de terre ou encore pour servir comme sauce pour y tremper des zakouskis frits.

TAKE TUNA

Inspirée de la célèbre salade niçoise, mais encore plus savoureuse en 'salad in a jar'. Au top avec des lanières de thon cuites rosées car elles restent ainsi merveilleusement juteuses.

9. Salade composée
8. Poivron rouge
7. Fèves
6. Œuf de caille
5. Thon cuit
4. Olives
3. Anchois
2. Pommes de terre grenailles avec la peau
1. Vinaigrette Moutarde Vandemoortele®

EGALEMENT POSSIBLE: Mélangez un peu de vinaigrette Moutarde à la semoule pour que celle-ci ne colle pas. Votre couscous n'en sera que plus délicieusement relevé.





RICE 'N NICE

Le riz aussi convient parfaitement à une utilisation en bocal. Et qu'est-ce qui accompagne idéalement le riz ? La viande de porc, le pamplemousse rose, le maïs, ... Nous avons trouvé une combinaison magique. Vous êtes plutôt veggie ? Ça marche aussi avec du tofu ou du quorn sauté.

9. Persil plat
8. Graines de citrouille
7. Champignons crus
6. Maïs
5. Pamplemousse rose
4. Viande de porc ou tofu ou quorn sauté
3. Oignon rouge
2. Riz complet
1. Vinaigrette Miel-Moutarde Vandemoortele®

SUGGESTION DE GOÛT : Ajoutez une petite couche de vinaigrette Miel-Moutarde sur votre viande de porc. Un délicieux mélange de sucré-salé qui ravira les fins palais.

ROASTY TOASTY

De la viande grillée dans une salade, c'est toujours délicieux. Le pintadeau, par exemple. Combiné avec des câpres, des tomates cerise et du parmesan, c'est un vrai régal. Les croûtes de pain frites apportent un supplément de croquant.

9. Salade composée
8. Parmesan
7. Croûtes de pain frites
6. Œuf à la coque
5. Concombre en rondelles
4. Pintadeau grillé
3. (Pommes de) câpres
2. Tomates cerise
1. Vinaigrette Pomme-Noix Vandemoortele®

TOUT AUSSI BON : La vinaigrette Pomme-Noix se marie parfaitement avec du pâté. Une excellente combinaison de saveurs pour encore plus de plaisir.

