

Φρέσκα φύλλα mix μαρούλι με Caesar's Cream

Υλικά

- 50g φύλλα βαλεριάνας
- 50g λόλο ρόσο
- 100g καρδιές από μαρούλι
- **50g Dressing Caesar's Cream (Κωδ. 55138)**
- Λίγο ελαιόλαδο
- 2 ραπανάκια σε λεπτές φέτες
- 40g κάσιους ψημένα στο φούρνο

Εκτέλεση

1. Σε μία μπασίνα ρίχνουμε τα φύλλα μαρουλιού και το λόλο ρόσο κομμένα στο χέρι και προσθέτουμε τη βαλεριάνα. Μαρινάrouμε με το μισό Dressing Caesar's Cream και λίγο ελαιόλαδο.
2. Βάζουμε τη σαλάτα σε πιάτο και τελειώνουμε με τα ραπανάκια και λίγα κάσιους. Περιχύνουμε το υπόλοιπο Dressing.