

MACEDOINE DE LÉGUMES AU JAMBON

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150 g de dés de jambon
- 1 boîte de macédoine de légumes
- 1 grosse tomate
- 3 c. à soupe de mayonnaise light
- ciboulette fraîche
- sel, poivre

PRÉPARATION

Dans un saladier, mélangez la macédoine de légumes avec les dés de jambon, la mayonnaise, du sel et du poivre. Lavez et coupez la tomate en petits dés.

Ciselez finement la ciboulette fraîche (plus ou moins selon vos goûts). Mélangez les dés de tomate et la ciboulette ciselée à la préparation. Versez la salade dans un petit bol ou ramequin décoré de brins de ciboulette. Réservez au frais jusqu'au service.

Dégustez à l'apéritif ou en entrée accompagné de tranches de pain grillé.

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

86 kcal

BON APPÉTIT !