DENNER

Prête en 10 minutes: salade rafraîchissante de pastèque et feta



Sain, frais et idéal pour les grillades? Alors cette salade de pastèque et feta est exactement ce qu'il vous faut.

Oui, je sais que cette combinaison a l'air étrange, mais avant de faire la moue (comme je l'ai aussi faite en premier), goûtez absolument cette salade! Et ne prenez pas le risque de rater quelque chose de fabuleux!

Grâce à sa fraîcheur, ce plat accompagne à merveille les grillades. De temps à autre, je savoure cette salade légère même pour souper. Les ingrédients varient en fonction des goûts. Parfois, on ajoute du concombre ou de la roquette, également excellente, de la menthe fraîche finement hachée, mélangée à la salade ou seulement décorative. Cette recette vaut vraiment la peine d'être goûtée!

Davantage sur salades prêtes en 10 minutes pour les grillades >

- Pastèque, chair découpée en bouchées, sans graines
- Feta, coupée en cubes ou émiettée
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique blanc
- Feuilles de menthe fraîche, finement hachées
- Poivre noir du moulin

1. Mélangez tous les ingrédients, puis assaisonnez.

Remarque: vu que la feta est déjà assez salée, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel...

Environ 10 minutes