

Salade de chou crémeuse à l'avocat



Ingrédients

1 gousse d'ail, finement hachée
Le jus d'une lime
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz assaisonné
5 ml (1 c. à thé) de sucre
60 ml (¼ de tasse) de mayonnaise maison (ou du commerce)
½ chou napa, ciselé
2-3 carottes, en julienne
1 courgette, en julienne
60 ml (¼ de tasse) de persil frais, haché
4 oignons verts, en fines rondelles
La chair de 2 avocats, en cubes

4 portions

Préparation

1. Dans un petit bol et à l'aide d'un fouet, mélanger l'ail avec le jus de lime, le vinaigre de riz, le sucre et la mayonnaise. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients restants avec la vinaigrette. Servir.