

## SALADE DE RISONI



Catégorie: Amuse-bouche

Informations complémentaires ,  
Végétarien

Créée le 2017-10-22  
Qualifié par Supercook DE  
Proposé par ABogner  
Temps total de préparation:  
18:26 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

<b>1,5 Litre</b>	Eau froide
<b>1 pièce(s)</b>	cube de bouillon de légumes
<b>250 gramme(s)</b>	Nouilles de riz
<b>100 gramme(s)</b>	Poivron en morceaux
<b>100 gramme(s)</b>	Concombre en morceaux
<b>50 gramme(s)</b>	Olives noires dénoyautées
<b>10 gramme(s)</b>	basilic
<b>1</b>	Oignon en quartiers
<b>1</b>	gousses d'ail épluchées
<b>4 cuillère(s) à soupe</b>	huile d'olive
<b>3 cuillère(s) à soupe</b>	vinaigre balsamique blanc
<b>1 cuillère(s) à café</b>	sel
<b>1/2 cuillère(s) à café</b>	Poivre noir moulu
<b>200 gramme(s)</b>	Féta en morceaux

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).