

# Garden Fresh Salad

## with a Classic Vinaigrette

10 Minutes

### Start here

Before starting, wash and dry all produce.

### Bust out

Measuring spoons, large bowl, whisk

### Ingredients

	2 Person
Baby Spinach	113 g
Sweet Bell Pepper	160 g
Baby Tomatoes	113 g
Carrot, julienned	56 g
Salad Topping Mix	56 g
White Wine Vinegar	1 tbsp
Honey	1 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Prep

Halve **tomatoes**. Core, then cut **pepper** into ¼-inch slices.



### 2 Make dressing

Whisk together **vinegar**, **honey** and **2 tbsp oil** in a large bowl. Season with **salt** and **pepper**.



### 3 Toss Salad

Add **spinach**, **carrots**, **tomatoes** and **peppers** to the bowl with **dressing**. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.



### 4 Finish and serve

Divide **salad** between bowls. Sprinkle **salad topping mix** over top.

# Salade du jardin avec vinaigrette classique

10 minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, fouet

## Ingrédients

	2 personnes
Bébés épinards	113 g
Poivron	160 g
Petites tomates	113 g
Carotte, en julienne	56 g
Garniture à salade	56 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

Couper les **tomates** en deux. Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).



## 2 Préparer la vinaigrette

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, le **miel** et **2 c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**.



## 3 Préparer la salade

Ajouter les **épinards**, les **carottes**, les **tomates** et les **poivrons** au bol contenant la **vinaigrette**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



## 4 Terminer et servir

Répartir la **salade** dans les assiettes. Parsemer de **garniture à salade**.