



Cristina Roig

Amanida de Verdures de temporada amb vinagreta de cítrics i cúrcuma

Ruca

Canonges

Raves

Col Kale

Poma eco gran smith

Api

Porro

Pèsols baby

Faves

Llavors de chia, sèsam torrat, lli, carbassa y girasol.

Flors

Oli d'oliva extra verge

Menta fresca, anet i cibulet

Llima el suc i la part verda de la pell

Cúrcuma fresca

Gingebre

Pebre negre

Concentrat de poma

Tallar totes les verdures amb la ajuda d'una mandolina i netejar les fulles verdes. Ratllar la cúrcuma, el gingebre i la pell de la llima. Extraure el suc de la llima i corregir l'acides al gust amb el concentrat de poma. Afegir un toc de pebre negre. Acabar amb herbes fresques, flors, llavors i la vinagreta.

