



Temps Total
**NOT
AVAILABLE**

Difficulté
EASY

Rendements
24

Portion

Combinez des fruits frais et des légumes-racines avec une laitue romaine croquante et une vinaigrette à base de soupe Courge musquée de la moisson.

INSTRUCTIONS

1. La veille, mettre la soupe **Signature de Campbell® Courge musquée de la moisson** surgelée au réfrigérateur pour la décongeler.
2. Placer la laitue romaine dans un bol.
3. Pour préparer la sauce, passer la soupe froide au robot. Lentement, ajouter l'huile. Goûter et modifier l'assaisonnement au besoin.
4. Combiner la sauce et la laitue, puis transférer dans un bol de service.
5. Disposer les garnitures en rangées sur le dessus, à la façon d'une salade Cobb, et servir.