Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SALSA AU MELON D'EAU

Temps Total
45 MIN.

Portion
¼ TASSE DE SALSA

Difficulté
MOYEN

Rendements
24

Les saveurs épicées et colorées de ce plat des Caraïbes se marient à merveille avec une salsa au melon d'eau sucrée et rafraîchissante faite avec de l'ananas, de la salsa, de la lime et de la coriandre.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Salsa Pace® avec de gros morceaux – moyenne	1 pte	1000 mL
Jus de lime, frais	1/3 t.	80 mL
Marinade sèche à la Jamaïcaine	1 c. à s.	15 mL
Zeste de lime frais	2 c. à t.	10 mL
Huile de canola	3 c. à s.	45 mL
Melon d'eau, épépiné et coupé en dés	2 t.	500 mL
Ananas frais, coupé en dés	2 t.	500 mL
Coriandre fraîche, hachée	1/2 t.	125 mL

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, combiner la salsa, le jus de lime, la marinade sèche et le zeste de lime. Incorporer l'huile en fouettant. Couvrir. Point critique de maîtrise : Réfrigérer à une température inférieure à 4 °C (40 °F) pendant au moins 2 heures avant d'utiliser.

2. Dans un grand bol, mélanger délicatement le melon d'eau, l'ananas et la coriandre; ajouter la salsa à la Jamaïcaine et mélanger doucement pour combiner. Point critique de maîtrise : Réfrigérer à une température inférieure à 4 °C (40 °F) pendant au moins 2 heures avant de servir.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS