

Salade de pâtes et betteraves dans l'intelli Multi-cuiseur

Ingrédients

4-5 Betteraves coupées en petits cubes
2 tasses de mini pâtes
2 tasses de haricots coupés en rondelles
½ tasse de yogourt nature
¼ de tasse de mayonnaise
½ tasse de noix grillées
Persil frais
Sel/poivre



Instructions

Faire griller les noix 5 minutes dans le Micro-grill en position grill

Hacher les noix et le persil frais dans l'extra-chef ou le hachoir gagne-temps

Mettre les nouilles dans la base de l'intelli Multi-cuiseur et ajouter de l'eau jusqu'à la ligne de déviation



Mettre les betteraves dans la passoire du centre et empiler sur les pâtes



Mettre les fèves dans la passoire du haut et empilez sur les betteraves



Mettre le couvercle et cuire en superpo 15 minutes à puissance maximale



Égoutter le tout et refroidir

Mélanger tous les ingrédients dans la base (pâtes, betteraves, fèves, noix, persil, mayonnaise, yogourt, sel et poivre) et déguster