

Salade de riz



 Rendement : 4 portions  Préparation : 10 minutes + 2 heures de réfrigération  Cuisson : 14 minutes

30 ml (2 c. à soupe) d'aneth frais, ciselé
45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron, frais pressé
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
1 poivron rouge, en dés
1 poivron jaune, en dés
750 ml (3 tasses) de riz, cuit
Sel et poivre du moulin, au goût
200 g (1 1/3 tasse) de jambon, en dés
100 g (1 tasse) de **fromage cheddar Saputo**, en dés
6 œufs, mollets ou durs
1 branche d'aneth

Dans un bol, mélanger l'aneth, le jus et l'huile. Ajouter les poivrons, le riz, les assaisonnements et mélanger. Réfrigérer deux heures.

Incorporer le jambon et le fromage, garnir de quartiers d'œuf et garnir d'une branche d'aneth.

Servir aussitôt.

Alimentée par **Saputo**