

Crunchy

Vietnamese-Style Salad with Soy Dressing and Shredded Veggies

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, large bowl, whisk

Ingredients

	1 Person
Coleslaw Cabbage Mix	170 g
Peanuts, chopped	28 g
Soy Sauce	1 ½ tsp
Green Onion	1
Sugar*	¼ tsp
Sesame Oil	1 tbsp
Ciabatta Roll	1
Hard Boiled Egg	1
Black Sesame Seeds	1 tbsp

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Thinly slice **green onion**.
- Quarter **egg**.
- Halve **ciabatta**.



Toast ciabatta

- Using a toaster or toaster oven, toast **ciabatta** until golden-brown, 1-2 min. (**TIP:** Keep an eye on ciabatta so it doesn't burn!)



Make dressing

- Whisk together **soy sauce**, **sesame oil** and **¼ tsp sugar** in a large bowl. Set aside.



Finish and serve

- Cut or tear **ciabatta** into bite-sized pieces.
- Add **coleslaw cabbage mix**, **cROUTONS**, **peanuts** and **green onions** to the large bowl with **dressing**. Toss to combine.
- Top with **egg quarters**.
- Sprinkle **sesame seeds** over top.

Salade croquante à la vietnamienne

avec vinaigre au soja et légumes râpés

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, fouet

Ingrédients

	1 personne
Salade de chou	170 g
Arachides, hachées	28 g
Sauce soja	1 ½ c. à thé
Oignons verts	1
Huile de sésame	1 c. à soupe
Pain ciabatta	1
Œuf cuit dur	1
Graines de sésame noir	1 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Émincer les **oignons verts**.
- Couper l'**œuf** en quatre.
- Couper le **pain** en deux.



3 Faire griller le pain

- À l'aide d'un grille-pain ou d'un four grille-pain, faire griller le **pain ciabatta** de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré. (**CONSEIL** : Le surveiller pour ne pas le brûler!)



2 Faire la vinaigrette

- Dans un grand bol, fouetter la **sauce soja**, l'**huile de sésame** et **¼ c. à thé de sucre**. Réserver.



4 Terminer et servir

- Couper ou déchirer le **pain** en bouchées.
- Ajouter la **salade de chou**, les **croûtons**, les **arachides** et les **oignons verts** au grand bol contenant la **vinaigrette**.
- Garnir d'**œufs**.
- Parsemer de **graines de sésame**.