



Salade de chou campagnarde avec bacon



PRÉPARATION : 10 MIN

Ajoutez à du mélange de salade de chou les ingrédients et la vinaigrette qui vous plaisent. Nous avons des suggestions pour tous les goûts!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

6 PORTIONS

1 paquet (397 g) de mélange pour salade de chou

4 tranches de bacon cuites, émiettées

1/3 tasse de vinaigrette *Campagne Kraft*

Que dois-je faire ?

Étape 1

Mélanger le mélange pour salade de chou et le bacon dans un grand bol.

Étape 2

Ajouter la vinaigrette; remuer délicatement.

Conseils des Cuisines Kraft

Salade de chou à la mandarine

Préparez la recette en utilisant de la vinaigrette Mandarine au sésame *Kraft* et en remplaçant le bacon par 1 petite pomme hachée.

Salade de chou à l'italienne

Préparez la recette en utilisant de la vinaigrette Italienne toscane avec huile d'olive extra vierge *Kraft* et en remplaçant le bacon par 1 petit poivron rouge, coupé en juliennes.

Prenez de l'avance

Cette délicieuse salade de chou peut être faite à l'avance. Réfrigérez-la 2 heures tout au plus avant de la servir.