

**INGREDIENTI** 2 PORZIONI 15 MIN FACILE

1 confezione di Garden Gourmet Vuna  
4 cetrioli  
3 piccole barbabietole bollite  
2 cespi di foglie di lattuga romana  
4 ravanelli  
1 limone  
Un po' di sale e pepe  
Un mazzetto di aneto (per condire)  
Un mazzetto di menta (per condire)  
2 cucchiai di yogurt vegetale (per condire)  
2 cucchiai di maionese vegana  
1 spicchio d'aglio (per condire)

Preparate e gustate questa insalata vegetariana facile e rinfrescante in pochi minuti! Ha tutto il meraviglioso sapore del Vuna combinato con la consistenza croccante delle verdure!

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Preparete l'insalata di Vuna**

Tagliate i cetrioli a fette e le barbabietole a spicchi. Amalgamateli leggermente con il Vuna Garden Gourmet. Condite con olio d'oliva, succo di limone, sale e pepe e qualche rametto di aneto tritato finemente.

**2. Distribuite l'insalata su della lattuga romana**

Disponete le foglie di lattuga romana su un piatto da portata e distribuitevi sopra l'insalata.

**3. Preparete il condimento**

Per il condimento, mescolate la maionese e lo yogurt e aggiungere aneto, menta e aglio tritati finemente.

**4. Condite e gustate!**

Diluite leggermente il condimento con acqua se è troppo denso per versarlo. Versate il condimento sull'insalata e guarnite con altre fette di aneto e ravanello.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU  
WWW.GARDENGOURMET.IT**