

SALADE D'AUTOMNE

MEJICANO

Le secret pour rendre cette salade aux saveurs automnales exquise? Nos lanières croustillantes faites à partir de tortillas Mejicano.

Régalez-vous!

**SANS GRAS TRANS
SANS CHOLESTÉROL
VÉGÉTALIEN
FIÈREMENT CANADIEN**



4 PORTIONS



PRÉPARATION
15 MINUTES



CUISSON
20 MINUTES

CODES DES PRODUITS

10670 REGULIER 6 PO
10510 REGULIER 10 PO
12100 REGULIER 12 PO



INGRÉDIENTS

Salade :

2 bottes de laitue épinard lavée et coupée en gros morceaux
2 patates douces
½ tasse de noix de Grenoble
1 tasse (240 ml) de feta émietlée
Les grains de 1 pomme grenade

Lanières de tortillas :

2 tortillas Mejicano Régulier de 10 pouces
2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 cuillère à soupe (15 ml) d'épices Za'atar

Vinaigrette :

¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
¼ tasse (60 ml) de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe (30 ml) de miel
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.

Dans un grand bol, ajouter les 2 tortillas coupées en petites lanières, l'huile d'olive et les épices Za'atar.

Bien mélanger et cuire au four 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les lanières de tortillas soient dorées.

Éplucher les patates douces et les couper en cubes d'environ ¾ de pouce.

Déposer les patates sur une plaque allant au four et faire rôtir environ 20 minutes.

Dans un grand saladier, ajouter les morceaux de laitue et la vinaigrette. Bien mélanger.

Ajouter successivement les patates douces, les noix de Grenoble, les pommes grenade, la feta et les lanières de tortillas.

Dégustez!

AUTUMN SALAD

MEJICANO

What's the secret to making this flavourful autumn salad really delicious? Our Mejicano tortilla strips.

Enjoy!

NO TRANS FAT
CHOLESTEROL FREE
VEGAN
PROUDLY CANADIAN

 4 PORTIONS

 PREPARATION
15 MINUTES

 COOKING
20 MINUTES

PRODUCTS CODE

10670 REGULAR 6 IN
10510 REGULAR 10 IN
12100 REGULAR 12 IN



INGREDIENTS

Salad

2 bunch of spinach, washed and coarsely chopped
2 sweet potatoes
½ cup walnuts
1 cup (240 mL) crumbled feta
Seeds of 1 pomegranate

Tortilla strips

2 Regular Mejicano tortilla (10 in.)
2 tablespoons (30 mL) olive oil
1 tablespoon (15 mL) za'atar spice

Dressing

¼ cup (60 mL) olive oil
¼ cup (60 mL) white wine vinegar
2 tablespoons (30 mL) honey
Salt and pepper to taste

DIRECTIONS

Preheat the oven to 350 F°.

In a bowl, combine all the ingredients for the dressing. Set aside.

In a large bowl, combine the 2 tortillas cut into small strips with the olive oil and za'atar spice.

Mix well, place on a baking sheet and bake for 10 to 12 minutes, until the tortilla strips are golden.

Peel the sweet potatoes and cut into ¾-in. cubes.

Place the potatoes on a baking sheet and roast for about 20 minutes.

In a large salad bowl, toss the spinach with the dressing, salt and pepper. Add the sweet potatoes, walnuts, feta, pomegranate seeds and tortilla strips.

Enjoy!

Foodbuy