



Légumes en Aspic

par Elizabeth Szeremeta

4 paquets (85 g chaque) de Jello Orange,
3/4 tasse de chou coupe en très petits morceaux
1 1/2 tasse d'eau bouillante,
1 tasse d'eau froide,
4 ou 5 petites cubes de glace,
1 cuillère a soupe de jus de citron,
1 tasse de céleri râpé,
1 tasse de carottes râpées,
1/2 tasse de raisins secs.

Legumes en Aspic

Dissoudre entièrement le Jello en eau bouillante.

Ajouter l'eau froide et le jus du citron.

Bien mélanger.

Enlevez les morceaux de glace pas encore fondue, ajouter les légumes et les raisins.

Attendre une demi-heure, pour que les raisins puissent absorber l'eau.

Mettre dans les petits bols.

Réfrigérer environ 30 minutes ou plus.

Décorer avec des feuilles de persil ou de menthe.