



Salade du jardin

par Elizabeth Szeremeta

4 tomates moyens coupes en des (enlever le liquide et les pépins),
6 mini-concombres sans pépins coupes en fines tranches,
1 tasse d'eau froide, une poignée de petites cubes de glace.
1/2 cuillère à thé du sel, 4 soupçons de poivre noir,
7 échalotes coupes en fines tranches,
4 paquets (85 g chaque) de Jello Citron,
1 poivron vert coupe en des,
1 cuillère a soupe de vinaigre blanche,
1 1/2 tasses d'eau bouillante,

Mettre ensemble les légumes, le vinaigre, le sel et le poivre.

Dans une autre bol, dissoudre le Jello en l'eau bouillante.

Ajouter l'eau froide et les cubes de glace. Tout mélanger.

Enlever tous les morceaux de glace non fondus.

Ajouter les légumes.

Verser dans une moule ou dans les bols individuels.

Réfrigérer au moins 30 minutes. Servir avec votre trempette préférée.