

## LA SALADE ANDALOUSE

**Préparation : 10 minutes (pour 6 personnes) :**

- 2 oranges de table
- 1 oignon blanc
- 6 pommes de terre moyennes
- ciboulette
- persil
- 1 boîte de thon
- 6 batonnets de surimi
- vinaigre doux (cidre)
- huile d'olive
- sel poivre

**Préparation :**

Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante. Les éplucher et les couper en petits cubes. Réservez dans un saladier. Coupez l'oignon. Ajoutez aux pommes de terre.

Epluchez les oranges et les détailler en quartiers puis couper chaque quartier en 2 ou 3 morceaux et les ajouter à la salade.

Emiettez le thon et coupez le surimi en cubes, mélangez à la préparation. Enfin, parsemez de ciboulette et de persil ciselés ainsi que de sel et de poivre. Vous terminerez en assaisonnant la salade d'un peu de vinaigre de cidre et de beaucoup d'huile d'olive.

## THE ANDALOUSE SALAD

**Preparation : 10 minutes (for 6 persons) :**

- 2 oranges table
- 1 white onion
- 6 medium potatoes
- Chives
- Parsley
- 1 can tuna
- 6 sticks of surimi
- Sweet vinegar (cider)
- Olive oil
- Salt pepper

**Preparation :**

Cook potatoes in boiling water. The peel and cut into small cubes. Book in a bowl.

Cut the onion into small cube. Add the potatoes.

Peel oranges and cut into quarters, then cut each quarter into 2 or 3 pieces and add to salad.

**Crumble tuna surimi and cut into cubes, mix the preparation. Finally, sprinkle on chives and parsley carvings as well as salt and pepper. You finish in seasoning salad with a little cider vinegar and lots of olive oil.**

### **LA ENSALADA ANDALOUZA**

**Preparacion : 10 minutas(para 6 personas) :**

- 2 naranjas de mesa
- 1 cebolla blanca
- 6 patatas medianas
- Cebolletas
- Perejil
- 1 lata de atún
- 6 palitos de surimi
- Dolce vinagre (sidra)
- El aceite de oliva
- La sal pimienta

**Preparation :**

**Cocine las papas en agua hirviendo. El pelar y cortar en pequeños cubos. Reservar en un bol.**

**Cortar la cebolla en pequeños cubos. Añadir las patatas.**

**Pelar las naranjas y cortar en cuartos, luego cortar cada trimestre en 2 o 3 piezas y añadir a ensaladas.**

**Emiettez surimi y atún cortado en cubitos, mezclar la preparación.**

**Por último, espolvoree sobre cebolleta y perejil tallas, así como la sal y la pimienta. Usted termina en assaisonnant ensalada con un poco de vinagre de sidra y un montón de aceite de oliva.**