

# SWISS CHARD SALAD

**Sèvi: 4**

**Pran 15 Minit**

1. Koupe tij soti nan 2 pakèt Swis Chard.
2. Kouche fèy yo ak woule nan silend sere ak koupe an moso "¼.
3. Pran yon gwo bol, ajoute 3 gwo kiyè lwil oliv, 1 gwo kiyè vinèg diven wouj, 2 ti kiyè luil sitwon ji, 2 ti kiyè luil siwo Maple ak yon zongle sèl & pwav.
4. Lanse fèy koupe yo nan bòl ak 1 tas konkonb, 1 tas bètrav tranche ak ¼ tas nwa oswa rezen jòn ak rad ak abiye.
5. Chill 15 minit nan frijidè anvan ou sèvi.

