SALADE DE LÉGUMINEUSES À LA GRECQUE

1 boîte de 540 ml de pois chiches, rincés et égouttés
1/2 tasse de haricots noirs, rincés et égouttés
1 tasse d'oignon rouge, émincé
1 tasse de concombre, coupé en cubes
1 tomate, coupée en cubes
1/2 tasse d'edamames surgelés, décongelés
1 tasse de fromage féta, émietté
Une poignée de persil frais, haché finement
Sel et poivre, au goût

Pour la vinaigrette:
Le jus d'un citron
2 c. à soupe d'huile végétale
1/2 c. à thé d'origan séché
Sel et poivre, au goût

-Dans un grand saladier, verser tous les ingrédients « pour la vinaigrette ». Assaisonner.

-Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement au besoin, puis déguster.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***