

## SALADE D'ÉPINARDS ET SURIMI

**Ingrédients :** pour 1 portion

- 2 tasses (500 ml) de bébés épinards
- 2/3 tasse (105 g) de surimi haché (flocons ou bâtonnets de goberge à saveur de...)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'oignon rouge haché finement
- Le ¼ d'un poivron rouge en petits dés
- Le ¼ d'un poivron orange en petits dés
- 1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise
- ¼ - ½ c. à thé (1-2 ml) de jus de lime
- Épices à salade au goût
- Poivre
- Sauce sriracha au goût, ou autre sauce au piment ( sambal olek, tabasco ...)

**Préparation :**

- Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, le jus de lime, les épices à salade, le poivre et la sauce au piment.
- Dans une assiette, étaler les épinards. Ajouter le surimi haché et parsemer d'oignon rouge et de poivron.
- Servir avec la sauce préparée.

**Source :** Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 24 novembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/11/ma-400-eme-salade-salade-depinards-et.html>