

RECETTE SAUMON, RIZ ET HARICOTS VERTS



RECETTE

Faire cuire le riz environ 5 à 10 minutes de plus que les instructions sur le paquet (il doit être très cuit).

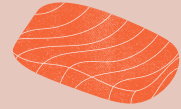
Pendant ce temps, faire cuire les haricots verts à feu moyen pendant une vingtaine de minutes avec un fond d'eau.

Retirer la peau du saumon. Dans un plat allant au four, faire cuire le saumon une quinzaine de minutes à 160, dans un filet d'huile de colza. Une fois bien cuit, l'écraser avec le dos d'une fourchette. Réserver.

Dans un saladier, mélanger ; le saumon émietté, le riz, les haricots verts coupés en morceaux, 20 g d'huile de colza et les 10 g de CMV.



INGRÉDIENTS



300 g de saumon



300 g de haricots verts



30 g de riz



10 g de CMV
adapté à votre chien



Huile de Colza