

Salade de ratatouille



1		zucchini
2		tomates
2		poivrons verts
2		échalotes ou ciboulettes
1/3	tasse	persil
$\frac{1}{4}$	tasse	vinaigre de vin rouge
1	c.table	jus de citron
1		gousse d'ail
$\frac{1}{4}$	c.thé	oregano
$\frac{1}{4}$	c.thé	basilic
1/3	tasse	huile végétale

Couper les légumes en petits cubes. Hacher les échalotes et le persil. Mélanger tous les légumes et ajouter la vinaigrette. Refroidir de 2 à 4 heures.

Vinaigrette

Dans un bol, mélanger vinaigre, jus de citron et assaisonnements. Incorporer l'huile à l'aide d'un fouet jusqu'à un mélange homogène. Sel et poivre au goût.



Bon appétit!