

# Condiment aux légumes

8 petits bocaux de 150 ml



100 g de tomates  
200 g de chou blanc  
250 g de poireau  
250 g de carottes  
150 g de céleri  
50 g de persil, estragon, herbe à curry,  
coriandre ou autres herbes à choix hachées

300 g de sel pour 1 kg de légumes prêts

Laver, éplucher si nécessaire, couper les légumes en gros dés, puis hacher le tout finement à la moulinette ou utiliser le hachoir à viande.

Ajouter, bien mélanger.  
Remplir les petits pots en tassant.  
Conserver au frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur une fois le pot entamé.

---

## Remarque:

Recette "Remue-méninges" – Edition n° 44 – Juin 2017