

VEGETARISCHE SPIRAALSALADE MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

 4 PORTIES

 13 MIN

 GEMAKKELIJK

1 pack Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces
2 grote wortelen, geschild
1/2 witte radijs, geschild
1 courgette, gewassen
2 rode bieten, geschild
2 el fijngemalen kervel
zonnebloem- en pompoenpitten
1 el gesneden peterselie
2 el witte wijnazijn
2 el olijfolie
2 el honing
zout en peper

CULINAIRE TIP

Een tip voor als je geen spiraalsnijder hebt

Gebruik courgette spaghetti en julienne wortel wanneer je geen spiraalsalade hebt!

Voor al onze experimentariërs, creëer plezier op je bord met onze vegetarische spiraalsalade met de Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces. Gebruik al je favoriete groenten en laat je creativiteit spreken.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snijd de groenten

Haal de schoongemaakte en de geschilde groenten door de spiraalsnijder of snijd deze in reepjes om er een mooie kleurrijke salade van te maken.

2. Maak de dressing

Klop de honing en azijn samen in een kom en blijf kloppen terwijl je de olie er langzaam bij doet. Voeg de gesneden peterselie toe en peper en zout naar smaak.

3. Doe de dressing over de groenten

Giet over de groenten en meng tot ze volledig bedekt zijn.

4. Bak de Lightly Roasted Pieces

Terwijl de groenten marineren, bak je de Lightly Roasted Pieces volgens de instructies op de verpakking.

5. Verdeel de kommen

Verdeel de groentesalade over 4 kommen en leg de Lightly Roasted Pieces erop. Garneer met de fijngemalen kervel- en zadenmix.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**