

MARINE STYLE CRISPY FILET MET SPINAZIE EN GEROOSTERDE AARDAPPELEN

INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 25 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Marine Style Filet

400 g (gemengde) kleine aardappelen (ongeschild)

400 g verse spinazie

1 kleine rode ui

1 citroen

1 teentje knoflook

1 klein bosje dille/peterselie

1 el olijfolie (om te bakken)

zout en peper

"Verwen jezelf met een vleugje van de Middellandse Zee met een heerlijk gerecht met de Garden Gourmet Marine-Style Crispy Filet. Dit recept combineert de krokante filet met een heerlijke mix van roergebakken spinazie en geroosterde aardappelen. Dit gerecht is perfect voor elke maaltijd of gelegenheid, of je nu een zondagse lunch of een speciaal diner organiseert. Ontdek het recept voor een perfecte mix van smaken en texturen die u zeker zullen doen watertanden."

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op 200°. Was en snij de aardappelen doormidden en verdeel ze over een bakplaat of ruime ovenschaal.

2. Besprenkel de aardappelen met olijfolie

Besprenkel de aardappelen met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper en rooster ze in het midden van de oven gedurende ongeveer 20 min. tot ze zacht en bruin zijn. Draai ze af en toe tijdens het roosteren. Hak na het braden de kruiden fijn en strooi ze over de geroosterde aardappelen.

3. Snijd de ui fijn

Snijd de ui en knoflook fijn en bak ze in een grote pan in 1 el olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe en roerbak tot de spinazie slinkt. Breng op smaak met zout en peper.

4. Bak de Garden Gourmet Marine-Style Crispy Filet

Bak de Garden Gourmet Marine-style krokante filet aan beide kanten in ongeveer 2 tot 3 eetlepels olijfolie volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze goudbruin en krokant zijn.

5. Serveren

Server de Garden Gourmet Marine-style krokante filet met de spinazie, de geroosterde aardappelen, de resterende kruiden en wat schijfjes citroen.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**