

CRISPY TWIST MET TAGLIATELLE & VERSE LENTESALADE

INGREDIËNTEN

180 Gram GARDEN GOURMET Crispy Twist

20 gram rucola

20 gram komkommer

30 gram tomaten

15 Gram Kool, Japanse stijl, vers, gebeitst

15 Gram Radijsjes, rauw

30 Gram Pasta, droog, niet soepel

2 gram boter, gezouten

2 gram Peterselie

1/2 Theelepel Citroensap uit concentraat, ingeblikt of gebotteld

Zout naar smaak

Peper naar smaak

CULINAIRE TIP

Balancerende smaken

Pas de hoeveelheid citroensap of azijn in de saladedressing aan om de zuurgraad in evenwicht te brengen met de andere smaken.

 2 PORTIES

 49 MIN

 GEMAKKELIJK

Zin in een heerlijke maaltijd? De Garden Gourmet Cordon Bleu met tagliatelle en verse lentesalade is een fantastische keuze! Dit levendige gerecht combineert knapperige, hartige smaken met malse pasta en knapperige groenten, wat een bevredigend en kleurrijk bord oplevert. Geniet van deze heerlijke combinatie voor een perfecte eetervaring!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de pasta

Kook 30 gram droge tagliatelle in gezouten water tot ze al dente zijn (~8-10 minuten).

2. Aftappen en afwassen

Meng met boter of olijfolie en bestrooi met gehakte peterselie. Breng op smaak met zout en peper.

3. Cordon Bleu koken

Bereid de cordon bleu van Garden Gourmet volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven of airfryer.

4. Bereid de salade voor

Meng rucola, cherrytomaatjes, komkommerschijfjes, ingelegde kool en radijs in een kom. Besprenkel met olijfolie, citroensap, zout en peper. Meng goed.

5. Monteren en genieten

Leg alles op je bord en geniet ervan!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**