

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 23 MIN GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet
Vegetarische Spinazie-kaas Rondo

1 kleine bloemkool

50 g geraspte Parmezaanse kaas

2 el olijfolie

40 ml yoghurt

1/4 limoen, sap en schil

Een paar takjes basilicum

Granaatappelzaadjes

2 takjes bosui

1 handvol pijnboompitten

25 g paneermeel

Probeer deze heerlijke, lichte vegetarische zomersalade met de Garden Gourmet spinazie kaas rondo, bloemkool en granaatappelpitjes, echt heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Bereid de bloemkool**

Verwarm de oven tot 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak de bloemkool schoon, snijd hem in kleine roosjes, verdeel hem over de bakplaat en wrijf hem in met olijfolie.

2. Bereid de overige ingrediënten

Meng het paneermeel en de Parmezaanse kaas in een kom. Strooi dit mengsel over de bloemkoolroosjes en kook 15 minuten, of tot de bloemkoolroosjes gaar zijn. Meng de yoghurt met het limoensap, zout en peper. Fruit de spinazie en de spinaziekaasrondo volgens de aanwijzingen op de verpakking.

3. Serveren

Verdeel de rijst over de borden en verdeel de gesneden spinazie rondo op het bord. Werk af met granaatappelpitjes, pijnboompitten, fijngesneden bosui, sesamzaadjes, basilicum, limoenschil en de yoghurt dressing.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL