

**INGREDIËNTEN** **4 PORTIES** **30 MIN** **GEMAKKELIJK**

2 Paks Garden Gourmet  
Vegetarische Griekse rondo

300 g gemengde sla

1 kleine rode ui

50 g pijnboompitten

2 el kappertjes

100 ml yoghurt

100 g fetakaas verkruid

2 teentjes knoflook

8 blaadjes verse dille

1 citroen

Kun je niet naar Griekenland vliegen en genieten van hun heerlijke keuken? Probeer dan onze Grieks geïnspireerde vegetarische salade gemaakt met Garden Gourmet Griekse Rondo.

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Cook Garden Gourmet Rondos**

Maak de Garden Gourmet Rondos klaar volgens de instructies op de verpakking.

**2. Bereid de salade voor**

Verdeel de sla over 4 borden. Pluk de blaadjes van de takjes dille en snijd de ui in dunne ringetjes. Leg dit op de sla.

**3. Gebraden noten**

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en hak ze grof. Strooi over de borden.

**4. De dressing maken**

Snijd de kappertjes en dillestengels heel fijn en roer de yoghurt met de geperste knoflook erdoor. Strooi de dressing over de salade en garneer met de kaas.

**5. Portie**

Serveer de Garden Gourmet Griek Rondos op de salades met een partje citroen. Lekker bij een snee grof volkorenbrood.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**