

**INGRÉDIENTS** 4 PORTIONS 30 MIN FACILE

2 paquets de Greek Rondo Garden Gourmet  
300 g de salade  
1 petit oignon rouge  
50 g de pignons de pin  
2 cuillères à soupe de câpres  
100 ml de yaourt  
100 g de feta émiettée  
2 gousses d'ail  
8 feuilles d'aneth frais  
1 citron

Déguste notre salade végétarienne avec notre Greek Rondo Garden Gourmet.

**PRÉPARATION****1. Cuire les Rondos Garden Gourmet**

Préparez les Rondos Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

**2. Préparer la salade**

Répartissez la salade sur 4 assiettes. Détachez les feuilles des brins d'aneth et coupez l'oignon en fines rondelles. Disposez cela sur la salade.

**3. Noix grillées**

Faites griller les pignons de pin dans une poêle sèche et hachez-les grossièrement. Parsemez sur les assiettes.

**4. Préparer la vinaigrette**

Hachez très finement les câpres et les tiges d'aneth, puis incorporez le yaourt avec l'ail pressé. Versez la vinaigrette sur la salade et décorez avec le fromage.

**5. Servir**

Servez les Rondos Greek Garden Gourmet sur les salades avec un quartier de citron. Délicieux avec une tranche de pain complet.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**