

SALADE D'ÉTÉ & SPINACH CHEESE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 23 MIN

👤 FACILE

1 paquet Spinach Cheese Schnitzel
Garden Gourmet

1 petit Chou-Fleur

25 g de Panko

50 g de parmesan râpé

2 càs d'huile d'olive

4 càs de yaourt

1/4 de citron Vert, le jus et zeste

Quelques brins de Basilic

Graines de Grenade

2 tiges d'oignon de printemps

1 poignée de pignons

Régale-toi avec cette délicieuse salade veggie avec notre Spinach Cheese Schnitzel Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four et prépare le chou-fleur pour la cuisson

Fais chauffer le four à 200 degrés et couvre une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

Nettoie le chou-fleur, et coupe-le en petits bouquets, puis, étaler sur la plaque de cuisson et le frotte avec huile d'olive.

2. Cuis le chou-fleur, les épinards, l'escalope épinard-fromage et prépare la vinaigrette

Dans un bol, mélange le panko et le parmesan. Saupoudre ce mélange sur les fleurons de chou-fleur et fais cuire pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les fleurons de chou-fleur soient cuits.

Mélange le yaourt avec le jus du citron vert, sel et poivre.

Fais frire le curdo d'épinards et de fromage selon les instructions figurant sur l'emballage.

3. Assemble ta salade, termine avec les garnitures et déguste !

Répartis le riz sur les assiettes et dispose le rondo aux épinards en tranches sur l'assiette.

Termine avec des graines de grenade, des pignons, de l'oignon de printemps finement haché, des graines de sésame, du basilic, du zeste de citron vert et la vinaigrette au yaourt.

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