

RAGOÛT DE ROQUETTE PRINTANIÈRE & CHEESE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

1 paquet Cheese Schnitzel Garden Gourmet

600 g de pommes de terre farineuse

100 g de roquette

1 botte de radis d'environ 150 g

Huile d'olive

Sel

Poivre

 2 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

Prépare un délicieux ragoût de roquette printanière accompagné de notre Cheese Schnitzel Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les pommes de terre et préparer les légumes

Peler et couper les pommes de terre en morceaux égaux. Fais-les bouillir avec du sel pendant environ 20 minutes. Coupe les feuilles des radis et coupe-les en deux. Hacher grossièrement la roquette.

2. Chauffer les radis

Faire chauffer les radis avec un peu d'huile dans une poêle et saupoudrer d'un peu de poivre.

3. Cuire les escalopes au fromage Garden Gourmet

Faire dorer les escalopes au fromage Garden Gourmet dans une poêle en suivant les instructions sur l'emballage.

4. Terminer le ragoût

Faire chauffer le lait végétal et écraser les pommes de terre avec le lait jusqu'à obtenir un ragoût onctueux. Verser la roquette dans la purée de pommes de terre et déposer les radis dessus.

5. Garnir!

Garnir de roquette supplémentaire et servir avec les escalopes au fromage Garden Gourmet.

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