

RAGOÛT DE PATATES DOUCES & SPINACH CHEESE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

1 paquet de Spinach Cheese Schnitzel Garden Gourmet

300 g de patate douce

200 g d'épinards

80 g de tomates séchées

40 g de noix

 2 PORTIONS

 35 MIN

 FACILE

Prépare cette recette pour un délicieux ragoût de patates douces avec notre Spinach Cheese Schnitzel Garden Gourmet!

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les patates douces

Porter une casserole d'eau à ébullition. Épluche les patates douces et coupe-les en morceaux grossiers. Cuire environ 10 minutes

2. Cuire les escalopes épinards fromage

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et faire revenir les escalopes épinards fromage Garden Gourmet pendant environ 8-10 minutes

3. Préparer les autres ingrédients

Coupe les tomates séchées en lanières et concasse grossièrement les noix

4. Faire la purée de pommes de terre

Égoutte les patates douces, mais garde un trait de l'eau de cuisson. Ecraser les pommes de terre et rendre la purée crémeuse avec un filet d'huile et le liquide de cuisson

5. Ajouter les ingrédients restants

Ajouter les épinards, les noix et les tomates séchées aux patates douces et mélanger

6. Servir

Servir la purée de patates douces avec les escalopes aux épinards et au fromage Garden Gourmet.

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