

INGRÉDIENTS

2 paquets de broccoli & quinoa bites Garden Gourmet

4 poignées de mâche

4 mini concombres, tranchés

100 g de feta émietlée

300 g de tomates cerises colorées coupées en deux

100 g de graines de grenade

2 càs de pistaches grossièrement hachées

4 càs de houmous

quelques brins de menthe fraîche

½ oignon rouge, en rondelles

graines de sésame blanc

 2 PORTIONS

 FACILE

Un bol coloré plein de saveurs pour cet été !

PRÉPARATION

1. Cuire les broccoli & quinoa bites

Faire chauffer un peu de matière grasse dans une poêle et faire cuire les broccoli & quinoa bites selon les instructions sur le paquet.

2. Répartir tous les ingrédients

Répartir la mâche, les broccoli & quinoa bites, le mini concombre, la feta, les graines de grenade, les tomates, le houmous, la pistache et l'oignon rouge dans les bols.

3. Servir et déguster !

Garnir de menthe fraîche et de graines de sésame blanc. Bon appétit!

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