

SALADE D'ORZO AVEC SCHNITZEL DE CHOU-FLEUR

INGRÉDIENTS

2 paquets de cauliflower schnitzel
Garden Gourmet

150 g de pâtes orzo

20 tomates cerises, coupées en
deux

1 avocat, tranché

1 poivron rouge, coupé en dés

1 oignon rouge, haché finement

2 poignées de pousses d'épinards

quelques brins de basilic frais

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Une salade d'orzo avec la cauliflower schnitzel Garden Gourmet!
Délicieux!

PRÉPARATION

1. Cuire l'orzo

Cuire l'orzo selon les instructions sur l'emballage, égoutter et laisser refroidir.

2. Mélanger l'orzo avec les ingrédients

Mélanger l'orzo avec l'oignon rouge, les jeunes épinards, les tomates, le poivron et le basilic.

3. Cuire le schnitzel de chou-fleur

Faire cuire le schnitzel de chou-fleur selon les instructions sur l'emballage et le couper en lanières.

4. Servir et déguster !

Terminer la salade d'orzo avec les tranches d'avocat et les lanières de schnitzel de chou-fleur. Garnir de basilic supplémentaire. Déguster!

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