

SPINAZIE-KAAS RONDO MET GROENE GROENTE MAALTIJDSALADE

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Spinazie-Kaas Rondo

250 g broccoli

200 g bonenmix kidney

100 g spinazie

6 radijsjes

2 el maïs

4 el extra vergine olijfolie

2 el balsamico azijn

Zout en peper

 2 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Een heerlijke maaltijdsalade vol groene groente en de vegetarische spinazie-kaas rondo. Vol smaak en super makkelijk om te maken. Probeer het eens zelf!

BEREIDING

1. Bereid de broccoli

Snijd de broccoli in roosjes en blancheer ze in ca. 4 min. in kokend water met wat zout net gaar. Giet ze af en laat afkoelen.

2. Bak de spinazie-kaas rondo

Bak de spinazie-kaas rondo's volgens de aanwijzing op de verpakking in de koekenpan of in de oven.

3. Maak de salade

Schep in een ruime kom de spinazie met de broccoli door elkaar. Breng op smaak met olijfolie, balsamico-azijn, zout en peper.

4. Verwarm de bonenmix

Verwarm de bonenmix licht.

5. Serveer het gerecht

Verdeel de salade op borden of in een schaal. Schep er de bonenmix, maïs en radijsjes over en leg de spinazie-kaas rondo's erbij.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**