

# PIADINE WRAP MET SENSATIONAL FILET PIECES MEDITERRANEAN STYLE

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational  
Filet Pieces Mediterranean Style

1 courgette

50 g rucola

1 avocado

1 citroen

1 tomaat

2 el gedroogde tomaten in olie

1 el pijnboompitten

2 wraps "piadine"

Zout en peper

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Raak geïnspireerd door de Italiaanse keuken en bereid een Piadine-wrap met Garden Gourmet Sensational Filet Pieces Mediterranean Style, volledig veganistisch en heerlijk!

## BEREIDING

### 1. Snijd de courgette en grill deze

Snijd de courgette in diagonale plakjes. Meng ze met een beetje olie en breng op smaak met peper en zout. Grill ze aan beide kanten in de grillpan op middelhoog vuur tot grillstrepen verschijnen.

### 2. Snijd de tomaat en de gedroogde tomaten en avocado

Snijd de tomaat in partjes en de gedroogde tomaten in kleinere stukjes. Halveer de avocado, verwijder de pit, pel de schil eraf, snijd het vruchtvlees in stukjes en besprenkel met citroensap.

### 3. Bak Sensational Filet Pieces Mediterranean Style

Bak de Sensational Filet Pieces Mediterranean Style in wat olie in een koekenpan volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de piadines kort in de grillpan om ze op te warmen.

### 4. Verdeel de groenten over de piadines

Verdeel de rucola over het midden van de piadines en verdeel er de avocado, tomaat, courgette, gemarineerde stukjes en gedroogde tomaten over.

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