

INGREDIËNTEN

1 paquet de Filet Pieces
Mediterranean Style Garden
Gourmet

 2 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

Régale-toi avec une délicieuse salade italienne avec des légumes grillés mélangés avec nos délicieux Filet Pieces.

BEREIDING**1.**

Pèle et coupe l'oignon en quartiers ou en rondelles. Saupoudre généreusement de jus de citron. Laisse mariner pendant 15 minutes. Coupe les cœurs d'artichaut en deux. Coupe la courgette et l'aubergine en tranches et le poivron en lanières.

2.

Arrose les légumes d'huile d'olive, assaisonne avec du sel et du poivre et saupoudre d'origan. Chauffe la poêle à griller jusqu'à ce qu'elle soit vraiment chaude et fais griller les légumes des deux côtés. Fais revenir les pignons de pin dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

3.

Ajoute la cuillère à café d'huile d'olive, les herbes mélangées, l'ail et les morceaux de poulet style dans une poêle et fais frémir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Répartis les feuilles de roquette dans des bols et ajoute les légumes grillés, les oignons marinés, les cœurs d'artichaut et les morceaux de poulet style. Enfin, ajoute un peu de vinaigre balsamique et quelques pignons de pin à ta salade et c'est prêt à servir.

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