

# CRISPY TWIST MET TAGLIATELLE & VERSE LENTESALADE

## INGREDIËNTEN

180 gram Garden Gourmet Crispy Twist

20 gram rucola

20 gram komkommer

30 gram Tomaten

15 Gram Radijsjes, rauw

30 Gram Pasta, droog, niet soepel

15 Gram Kool, Japanse stijl, vers, gebeitst

2 gram gehakte peterselie

2 gram boter, gezouten

2 Snuifjes Zout, peper

1/2 theelepel Citroensap uit concentraat, ingeblikt of gebotteld

2 Snuifjes Zout, peper

 2 PORTIES

 49 MIN

 GEMAKKELIJK

Zin in een heerlijke maaltijd? De Garden Gourmet Cordon Bleu met tagliatelle en verse lentesalade is een fantastische keuze! Dit levendige gerecht combineert knapperige, hartige smaken met malse pasta en knapperige groenten, wat een bevredigend en kleurrijk bord oplevert. Geniet van deze heerlijke combinatie voor een perfecte eetervaring!

## BEREIDING

### 1. Cordon Bleu Koken

Bereid de cordon bleu van Garden Gourmet volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven of airfryer.

### 2. Salade Voorbereiden

Meng rucola, cherrytomaatjes, komkommerschijfjes, ingelegde kool en radijs in een kom. Besprenkel met olijfolie, citroensap, zout en peper. Meng goed.

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