

# NUGGETS MET GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL EN EEN MAALTIJDSALADE

## INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet  
Nuggets

150 g gemengde sla

3 tomaten

1 komkommer

1 rode chili (fijngehakt)

1 teentje knoflook

3 el (40 gram) geroosterde pinda's

4 el azijn

5 el olijfolie

 4 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Vegetarische nuggets met geroosterde zoete aardappel en een maaltijdsalade met pindadressing, makkelijk te koken, heerlijk om te eten! | Garden Gourmet

## BEREIDING

### 1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 200 °C.

### 2. Bak de zoete aardappel

Bestrooi de zoete aardappel met peper, zout en 2 el olijfolie. Zet de zoete aardappelen in de oven en grill ze in ongeveer 25 minuten gaar en zacht.

### 3. Bereid de groentes

Verdeel de sla over 2 borden, snijd de tomaten in stukjes en snijd of schil de komkommer in lange plakken.

### 4. Verdeel de groenten over de sla

Verdeel de komkommer, tomaat en zoete aardappel over de sla.

### 5. Maak de dressing

Roer 2 el olie door de azijn, chili en knoflook. Breng op smaak met peper en zout.

### 6. Bak de nuggets en verdeel de salade

Bak de nuggets in de rest van de olie en hak de pinda's grof. Verdeel de nuggets en pinda's over de salade en besprenkel met de dressing.

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