

MEDITERRANEAN FILET PIECES MET ASPERGES OP DE BBQ

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet
Sensational Filet Pieces
Mediterranean Seasoning

500 g groene asperges

250 g kerstomaatjes

1 zakje rucola

Enkele zwarte olijven

1 el kappertjes

150 g fetakaas (optioneel)

Olijfolie

Balsamicoazijn

Basilicum

Peper en zout

 1 PORTIES

 18 MIN

 GEMAKKELIJK

Deze salade is perfect voor een zomerse dag! Je kunt het zowel veganistisch of vegetarisch maken en het is bovendien heel gemakkelijk te bereiden | Garden Gourmet

BEREIDING

1. SNIJ DE ONDERKANT VAN DE ASPERGES EN HALVEER DE TOMATEN

Snijd ongeveer 2 cm van de onderkant van de asperges en halveer de tomaten.

2. BAK DE Mediterranean Filet Pieces EN GRIL DE ASPERGES

Bak de Mediterranean Filet Pieces in een pan op de BBQ. Gril daarna de asperges op de BBQ.

3. VERDEEL OVER DE BORDEN

Verdeel de rucola over een bord en verdeel de gegrilde asperges, tomaten, olijven en kappertjes erover, besprenkel met olijfolie, balsamicoazijn en bestrooi met peper en zout.

4. SCHEP DE MEDITERRANE STUKJES EROP EN SERVEER

Schep de Mediterranean Filet Pieces erop, garneer met basilicum en verkruiemel de feta erover.

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