

# 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**