

SALADE VAN SENSATIONAL CHORIZO, AVOCADO, KRIELTJES EN GEGRILDE PAPRIKA

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet
Sensational Chorizo

800 gram aardappelkrieltjes

4 eetlepels olijfolie

1 paprika

½ theelepel venkelzaad

3 tomaten

1 avocado

Sap van een halve limoen

1 theelepel Provençaalse kruiden

Een paar takjes basilicum en
oregano

½ theelepel paprikapoeder

 1 PORTIES

 36 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer dit heerlijke vegan recept met onze Garden Gourmet Sensational Chorizo met avocado, krieltjes en gegrilde paprika. Lekker en makkelijk!

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor en bereid de groenten

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de aardappelen over de bakplaat. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met kruiden. Snijd de paprika in ringen, spreid ze uit op een tweede bakplaat. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met venkelzaad, zout en peper.

2. Kook de groenten

Zet alles 20 minuten in de oven. De paprika's worden eerder gekookt dan de aardappelen. Kook de chorizo.

3. Kook de Sensationele chorizo

Snijd de tomaten/avocado in stukjes en meng ze met de ingrediënten. Doe de aardappelen in een grote kom met de paprika. Snij de chorizo mix alles.

4. Mix alles door elkaar, garneer en geniet!

Gearneerd met de avocadosalsa en wat extra verse kruiden

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