

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet
- 1 avocado
- 8 stuks cherrytomaten
- 35 Gram Romaine Sla
- 14 Gram Amandelen
- 1 eetlepel sesamzaad
- 38 gram tahinisaus
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel azijn
- 2 theelepels agavesiroop
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels citroensap
- 1/4 theelepel zout
- 1/4 eetlepel zwarte peper



2 PORTIES



25 MIN



GEMAKKELIJK

Als je op zoek bent naar een lekkere en verfrissende salade, maar met een crunch, dan is ons saladerecept gemaakt met Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet perfect voor jou en volledig plantaardig!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. BEREID DE GROENTEN

Was en snij de sla in stukjes. Leg het als basis op een bord.

2. BAK DE CRISPY MINI FILET

Bereid de Garden Gourmet Crispy Mini Filet in een pan met 2 el olijfolie goudbruin volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd ze in hapklare porties.

3. BEREID DE VEGGIETOPPINGS

Schil en snijd de avocado. Besprenkel het met een beetje citroensap, zodat het niet donker wordt. Was de cherrytomaatjes en halveer ze. Pel de ui en snijd hem in stukjes.

Tip: laat de ui 15 minuten marineren in azijn om de smaak van de ui wat zachter te maken.

4. MAAK DE SALADE DRESSING, SERVEER EN GENIET!

Voor de rijke saladedressing heb je nodig: 2 el vegan tahini, 2 el olijfolie, 1 tl rijstazijn, 1 el agavesiroop, 1 fijngehakt teentje knoflook, 2 el citroensap en ¼ tl zout en peper.

Meng de ingrediënten in een kom en klop met een vork tot een saus. Serveer de salade met de saus als dressing.

[CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)