

VEGETARISCHE SPIRAALSALADE MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces
2 grote wortelen, geschild
1/2 witte radijs, geschild
1 courgette, gewassen
2 rode bieten, geschild
2 el fijngemalen kervel
zonnebloem- en pompoenpitten
1 el gesneden peterselie
2 el witte wijnazijn
2 el olijfolie
2 el honing
zout en peper



Voor al onze experimentariërs, creëer plezier op je bord met onze vegetarische spiraalsalade met Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces. Gebruik al je favoriete groenten en laat je creativiteit spreken.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

- 1.** Haal de gewassen en geschilde groenten door de spiraalsnijder tot een mooie kleurrijke salade.
- 2.** Klop de honing en azijn samen in een kom en blijf kloppen terwijl je de olie in een langzame stroom besprenkelt. Voeg de gesneden peterselie toe en peper en zout naar smaak.
- 3.** Giet over de groenten en meng tot ze volledig bedekt zijn.
- 4.** Terwijl de groenten marineren, bak je de Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces volgens de instructies op de verpakking.
- 5.** Verdeel de groentesalade over 4 kommen en leg de Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces erop. Garneer met de fijngemalen kervel- en zadenmix.

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