



# SPINAZIE-KAAS RONDO MET GROENE GROENTE MAALTIJDSALADE

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegetarische Spinazie-Kaas Rondo

250 g broccoli

200 g bonenmix kidney

100 g spinazie

6 radijsjes

2 el mais

4 el extra vergine olijfolie

2 el balsamico azijn

zout en peper



2 PORTIES



20 MIN



GEMAKKELIJK

Een heerlijke maaltijdsalade vol groene groente en de vegetarische spinazie-kaas rondo. Vol smaak en super makkelijk om te maken. Probeer het eens zelf!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de broccoli

Snijd de broccoli in roosjes en blancheer ze in ca. 4 min. in kokend water met wat zout net gaar. Giet ze af en laat afkoelen.

### 2. Bak de spinazie-kaas rondo's

Bak de spinazie-kaas rondo's volgens de aanwijzing op de verpakking in de koekenpan of in de oven.

### 3. Maak de salade

Schep in een ruime kom de spinazie met de broccoli door elkaar. Breng op smaak met olijfolie, balsamico-azijn, zout en peper.

### 4. Verwarm de bonenmix

Verwarm de bonenmix licht.

### 5. Serveer het gerecht

Verdeel de salade op borden of in een schaal. Schep er de bonenmix, mais en radijsjes over en leg de spinazie-kaas rondo's erbij.

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