

PIADINE WRAP MET SENSATIONAL ITALIAANSE GEMARINEERDE STUKJES

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraans
- 1 courgette
- zout en peper
- 50 g rucola
- 1 avocado
- 1 citroen
- 1 tomaat
- 2 el gedroogde tomaten in olie
- 1 el pijnboompitten
- 2 wraps "piadine"



2 PORTIES



20 MIN



GEMAKKELIJK

Raak geïnspireerd door de Italiaanse keuken en bereid een Piadine-wrap met Garden Gourmet Sensational Italian Gemarineerde Stukjes, volledig veganistisch en heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snijd de courgette en gril deze

Snijd de courgette in diagonale plakjes. Meng ze met een beetje olie en breng op smaak met peper en zout. Gril ze aan beide kanten in de grillpan op middelhoog vuur tot grillstrepen verschijnen.

2. Snijd de tomaat en de gedroogde tomaten en avocado

Snijd de tomaat in partjes en de gedroogde tomaten in kleinere stukjes. Halveer de avocado, verwijder de pit, pel de schil eraf, snijd het vruchtvlees in stukjes en besprenkel met citroensap.

3. Bak de gemarineerde stukjes

Bak de gemarineerde stukjes in wat olie in een koekenpan volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de piadines kort in de grillpan om ze op te warmen.

4. Verdeel de groente over de piadines

Verdeel de rucola over het midden van de piadines en verdeel er de avocado, tomaat, courgette, gemarineerde stukjes en gedroogde tomaten over.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL