

INGREDIËNTEN

- 1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraans
- 1 kleine rode ui
- 1 citroen ½ rode en ½ gele paprika
- 1 kleine courgette
- 1 kleine aubergine
- 4 eetlepels extra vierge olijfolie
- 2 el balsamicoazijn
- zout en peper
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 potje artisjokharten in olijfolie
- 1 zakje rucola
- 1 el pijnboompitten



2 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Wil je vandaag een salade bereiden? Dan hebben we een mooie optie voor jou! Probeer deze veganistische salad bowl met Garden Gourmet Sensational Gemarineerde Stukjes.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snijd de groente

Schil en snijd de ui in partjes of ringen. Bestrooi rijkelijk met citroensap en voeg wat suiker toe als je het zoeter wilt. Laat ze 15 minuten marineren. Halveer de artisjokharten. Snijd de courgette en aubergine in plakjes en de paprika in reepjes.

2. Gril de groente

Besprenkel de groenten met olijfolie, gril in de grillpan en bestrooi met zout, peper en oregano. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze lichtbruin zijn.

3. Bak de gemarineerde stukjes en serveren maar!

Bak de gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking. Verdeel de rucola in kommen en verdeel de gegrilde groenten met de zure ui, artisjokharten en gemarineerde stukjes.

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