

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraans

500 g groene asperges

250 g kerstomaatjes

1 zakje rucola

Wat zwarte olijven

1 el kappertjes

150 g fetakaas (optioneel)

Wat olijfolie

Wat azijn

Wat basilicum

Wat zout en peper



1 PORTIE



18 MIN



GEMAKKELIJK

Elke maaltijd of feest moet een salade hebben en deze is perfect voor een zomerse dag! Je kunt het veganistisch of vegetarisch maken en het is heel gemakkelijk.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snijd de asperges en halveer de tomaten

Snijd ongeveer 2 cm vanaf de onderkant van de asperges en halveer de tomaten.

2. Bak de gemarineerde stukjes en grill de asperges

Bak de mediterrane gemarineerde stukjes in een pan op de BBQ. Grill de asperges direct op de BBQ.

3. Verdeel over de borden

Verdeel de rucola over een bord en verdeel de gegrilde asperges, tomaten, olijven en kappertjes erover, besprenkel met olijfolie, balsamicoazijn en bestrooi met peper en zout.

4. Schep de mediterrane stukjes erop en serveer

Schep de mediterrane stukjes erop, garneer met basilicum en verkruiemel de feta erover.

[CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL](#)