

INGREDIËNTEN

2 Paks Garden Gourmet Vegetarische Griekse rondo
300 g gemengde sla
1 kleine rode ui
50 g pijnboompitten
2 el kappertjes
100 ml yoghurt
100 g fetakaas verkruid
2 teentjes knoflook
8 blaadjes verse dille
1 citroen



Kun je niet naar Griekenland vliegen en genieten van hun heerlijke keuken? Probeer dan onze Grieks geïnspireerde vegetarische salade gemaakt met Garden Gourmet Griekse Rondo.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Cook Garden Gourmet Rondos

Maak de Garden Gourmet Rondos klaar volgens de instructies op de verpakking.

2. Bereid de salade voor

Verdeel de sla over 4 borden. Pluk de blaadjes van de takjes dille en snijd de ui in dunne ringetjes. Leg dit op de sla.

3. Gebraden noten

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en hak ze grof. Strooi over de borden.

4. De dressing maken

Snijd de kappertjes en dillestengels heel fijn en roer de yoghurt met de geperste knoflook erdoor. Strooi de dressing over de salade en garneer met de kaas.

5. Portie

Serveer de Garden Gourmet Greek Rondos op de salades met een partje citroen. Lekker bij een snee grof volkorenbrood.

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