

INGREDIËNTEN

- 1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraans
- 2 kleine rode ui
- 1 citroen
- ½ rode en ½ gele paprika
- 2 kleine courgettes
- 2 kleine aubergines
- 8 eetlepels extra vierge olijfolie
- 4 el balsamicoazijn
- zout en peper
- 2 theelepels gedroogde oregano
- 2 potten artisjokharten in olijfolie
- 2 zakjes rucola



Ga je barbecueën? Maak dan deze vegan salade met Garden Gourmet Sensational marinated pieces als lekker bijgerecht.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Maak de barbecue klaar

Maak de barbecue klaar voor indirect grillen en verhit deze tot circa 200 °C (bij het grillrooster).

2. Bereid de groenten

Schil en snij de uien in ringen. besprenkel rijkelijk met citroensap en voeg wat suiker toe als je van wat zoeter houdt. Laat dit 15 minuten marineren. Halveer de artisjokhartes. Snij de courgette en aubergine in plakjes en de paprika in reepjes. Besprenkel de groenten met olijfolie.

3. Bereid de groenten en de Sensational Filet Pieces

Gril de groenten en Sensational Filet Pieces ongeveer 10-15 minuten in een aluminium grillschaal op de barbecue en bestrooi met zout, peper en oregano.

4. Maak de salade klaar

Verdeel de rucola over de borden en voeg de gegrilde groenten met de zure ui, artisjokhartes en Sensational Filet Pieces toe

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