

Fregola Sarda

en attente de traduction Française



Ingrédients

- 1 kg Fregola Sarda
- 1 kg kerstomaatjes
- 1/2 kg komkommerblokjes
- 1/2 kg gazpachosalade (paprika geel, groene kool, ui, broccoli, wortel)
- 1 bussel pijlajuin (fijne gesneden)
- munt (fijngesneden)
- olijfolie
- limoensap
- hazelnoot, gehakt
- 30g Verstegen Spicemix del Mondo Medina (of Sirtaki)

Méthode

1. Kook de Fregola 10 min. in ruim gezouten water, spoel koud. Laat uitlekken en overgiet met wat olijfolie. Kruid met de Spicemix del Mondo Medina.
2. Halveer de kerstomaatjes en meng onder de Fregola.
3. Voeg de komkommer, gazpacosalade, munt en pijlajuin toe.

4. Voeg olijfolie en limoensap toe voor een mooie consistentie.
5. Werk af met hazelnoot.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be