Mediteranean Jar

Salades fraîches 'on the go'.

Parfait pour un pique-nique ou un déjeuner à emporter.



Ingrédients

- Halloumi, grillé
- Courgette, gegrild - Ardo
- Aubergine, grillé - Ardo
- Tomates séchées, en morceaux
- Poivron, gegrild - Ardo
- Haricots verts, cuits - Ardo
- Luzerne
- Pâtes grecques cuites
- Spicemix del Mondo Chimichurri - Verstegen
- Gomasio Black Lampong Pepper - Verstegen
- Noix de pin, grillées
- Jus de citron vert ReaLime
- Huile d'olive

Méthode

1. Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron vert et le Spicemix del Mondo Chimichurri. Mélangez bien.
2. Construisez les bocaux en couches: légumes grillés - pâtes grecques - un peu de vinaigrette - légumes grillés - haricots verts - luzerne - légumes grillés - un peu de vinaigrette - Halloumi - pignons de pin grillés
3. Finissez avec le Gomasio Black Lampong Pepper

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be