# Fregola Sarda

*super verfrissend & trendy*



## Ingrediënten

- 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)

## Methode

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.

## Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be