Mediterranean Jar

Frisse mediterrane salade 'on the go'.

Perfect voor een picknick of meeneem lunch.



Ingrediënten

- Halloumi, gegrild, in reepjes gesneden
- Courgette, gegrild - Ardo
- Aubergine, gegrild - Ardo
- Zongedroogde tomaatjes, in stukjes
- Paprika, gegrild - Ardo
- Sperzieboontjes, gekookt - Ardo
- Alfalfa of luzerne
- Gekookte Griekse pasta
- Spicemix del Mondo Chimichurri - Verstegen
- Gomasio Black Lampong Pepper - Verstegen
- Pijnboompitten, geroosterd
- Limoensap ReaLime
- Olijfolie

Methode

1. Maak een dressing met de olijfolie, het limoensap en de Spicemix del Mondo Chimichurri. Mix fijn.
2. Bouw de jar in laagjes op: Gegrilde groentjes - Griekse pasta - een beetje dressing - gegrilde groentjes - sperzieboontjes - alfalfa - gegrilde groentjes - een beetje dressing - Halloumi - geroosterde pijnboompitten
3. Werk af met Gomasio Black Lampong Pepper

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be