

SALADE DE FETA AU GREEK RONDO GARDEN GOURMET

INGRÉDIENTS

2 paquets de Greek Rondo Garden Gourmet

300 g de laitue mélangée

1 petit oignon rouge

50 g de pignons de pin

2 cuillères à soupe de câpres

100 ml de yaourt

100 g de feta émiettée

2 gousses d'ail

8 pousses d'aneth frais

1 citron

 4 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

Tu désire goûter à la délicieuse cuisine grecque? Alors essaie notre salade végétarienne à la grecque avec le Greek Rondo Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Cuisson des Greek Rondos

Prépare les Greek Rondos Garden Gourmet selon les instructions figurant sur l'emballage.

2. Préparation de la salade

Répartis la laitue sur 4 assiettes. Retire les feuilles des brins d'aneth et coupe l'oignon en fines rondelles, puis dispose sur la laitue. Fais griller les pignons de pin dans une poêle à sec et hache-les grossièrement. Saupoudre sur les assiettes.

3. Préparation de la vinaigrette

Coupe très finement les câpres et les tiges d'aneth et incorpore le yaourt avec l'ail écrasé. Saupoudre la salade de vinaigrette et garnir de fromage.

4. Dressage des assiettes

Sers les Greek Rondos Garden Gourmet sur les salades avec une part de citron. Aussi délicieux avec une tranche de pain complet.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**