

INGRÉDIENTS 4 PORTIONS 30 MIN FACILE

2 paquets de Greek Rondo Garden Gourmet

300 g de salade

1 petit oignon rouge

50 g de pignons de pin

2 càs de câpres

100 ml de yaourt

100 g de feta émiettée

2 gousses d'ail

8 feuilles d'aneth frais

1 citron

Déguste notre salade végétarienne avec notre Greek Rondo Garden Gourmet !

PRÉPARATION

- 1.** Prépare les Rondos Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.
- 2.** Répartis la salade sur 4 assiettes. Détache les feuilles des brins d'aneth et coupe l'oignon en fines rondelles. Dispose cela sur la salade.
- 3.** Fais griller les pignons de pin dans une poêle sèche et hache-les grossièrement. Ajoute-les sur les assiettes.
- 4.** Hache très finement les câpres et les tiges d'aneth, puis incorpore le yaourt avec l'ail pressé. Verse la vinaigrette sur la salade et décore avec le fromage.
- 5.** Sers les Greek Rondos Garden Gourmet sur les salades avec un quartier de citron. C'est délicieux avec une tranche de pain complet.



**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**