VEGGIE NUGGETS AVEC PATATES DOUCES RÔTIES ET SALADE

INGRÉDIENTS

2 paquets de nuggets Garden Gourmet

150 g de salade mixte

3 tomates

1 concombre

1 piment rouge (haché finement)

1 gousse d'ail

3 càs (40 g) d'arachides grillées

4 càs de vinaigre

5 càs d'huile d'olive

4 PORTIONS

30 MIN

FACILE

Cette salade composé de nuggets végans de Garden Gourmet, de patates douces rôties et d'une vinaigrette aux cacahuètes est non seulement super facile à préparer, mais aussi très délicieuse. Le mélange nuggets croquants et laitue croustillante- une combinaison imbattable !

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four

Préchauffe le four à 200 °C.

2. Cuis les pommes de terre

Saupoudre la patate douce de poivre, sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mets les patates douces au four et fais-les griller environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

3. Prépare les légumes

Répartis la laitue sur 2 assiettes, coupe les tomates en morceaux et coupe ou épluche le concombre en longues tranches.

4. Étale les légumes sur la laitue

Répartis le concombre, la tomate et la patate douce sur la laitue.

5. Fais le dressing

Mélange 2 cuillères à soupe d'huile avec le vinaigre, le piment et l'ail. Assaisonne avec du sel et du poivre.

6. Frais frire les nuggets assemble la salade

Fais frire les Nuggets Garden Gourmet dans le reste de l'huile et hache grossièrement les cacahuètes. Répartis les nuggets et les arachides sur la salade et arrose de vinaigrette.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR