TOMATES CERISES RÔTIES AU FOUR AVEC VEGGIE BAKES

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS

30 MIN

FACILE

1 paquet de veggie bakes Garden Gourmet

500 g de tomates cerises colorées

50 g de roquette

Quelques brins de basilic

Prépare nos veggie bakes Garden Gourmet, un pavé veggie à base de mozzarella, de courgettes et de tomates. Très rapide et délicieux !

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four et rôtis les tomates cerises

Préchauffer le four à 180 ° C. Mettre les tomates cerises dans un plat à four, arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre.

2. Fais frire les burgers veggie bakes

Faites frire les burgers Veggie Bakes dans la poêle pendant 8 minutes.

3. Répartis tous les ingrédients sur l'assiette et sers

Répartissez tous les ingrédients sur les assiettes.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR