SALADE DE SENSATIONAL MERGUEZ

1 PORTIONS | 36 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational chorizo Garden Gourmet

800 g de pommes de terre grenailles

4 càs d'huile d'olive

1 poivron

½ càc de graines de fenouil

3 tomates

1 avocat

1/2 jus de citron vert

1 càc d'herbes provençales

Quelques brins de basilic et d'origan

½ càc de paprika en poudre

Prépare cette délicieuse recette végétarienne avec notre Sensational Merguez Garden Gourmet accompagnée de pomme de terre grenailles, d'avocat, de tomates et de poivrons grillées.

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four et prépare les légumes

Fais chauffer le four à 200 °C et couvre une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
Étale les pommes de terre sur la plaque de cuisson. Arrose avec huile d'olive et assaisonne avec les épices. Coupe le poivron en rondelles, étale-les sur une 2è plaque de cuisson. Arrose d'huile d'olive et assaisonne avec les graines de fenouil, sel et poivre.

2. Cuis les légumes

Mets le tout au four pendant 20 minutes. Les poivrons seront cuits avant les pommes de terre. Fais cuire le chorizo.

3. Cuis le Sensational chorizo

Coupe les tomates/avocat et mélange-les avec les ingrédients. Mets les pommes de terre dans un grand bol avec le poivron. Coupe le chorizo mélange le tout.

4. Mélange tout ensemble, garnis et profite !

Garnis avec la salsa d'avocats et quelques herbes fraîches supplément

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR