

SPRUITJES EN GRANAATAPPELSALADE MET GROENTEBALLETJES

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet
Gehaktballetjes

600 spruitjes

100g granaatappelpitjes (ook
diepvries)

1/2 bosje verse peterselie

30 ml olijfolie

 10 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Groentebollen zijn makkelijk te maken en passen goed bij rijke sauzen die de heerlijke smaak absorberen. Of je nu traditionele pasta of kleine gerechten bereidt, met deze smakelijke, plantaardige oplossing kun je je gasten meer spannende opties bieden.

BEREIDING

1. Bereid de spruitjes voor

Maak de spruitjes klaar en halveer ze.

2. Kook spruitjes tot ze bruin zijn.

Bak de spruitjes in een koekenpan in de olie op hoog vuur goudbruin.

3. Kook de Garden Gourmet Gehaktballetjes

Voeg gehaktballetjes toe en kook tot ze bruin zijn en de spruitjes al dente zijn.

4. Voeg granaatappelpitjes, verse peterselie en hazelnootolie toe.

Voeg vlak voor het serveren granaatappelpitjes, verse peterselie en hazelnootolie toe.

5. Klaar om te serveren

Kruid met peper en zout.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**