

INGREDIËNTEN

- 1 pakje Garden Gourmet Veggie Spinazie-kaas Rondo
- 1 kleine bloemkool
- 25 gram paneermeel
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels yoghurt
- 1/4 limoen, sap en schil
- Een paar takjes basilicum
- granaatappelzaadjes
- 2 takjes lente-ui
- 1 handvol pijnboompitten



Probeer deze heerlijke, lichte vegetarische zomersalade met de Garden Gourmet spinazie kaas rondo, bloemkool en granaatappelpitjes, echt heerlijk!

BEREIDING

1. BEREID DE BLOEMKOOLEN

Verwarm de oven tot 200 graden en leg bakpapier op de bakplaat bakpapier. Maak de bloemkool schoon, snijd hem in kleine roosjes, verdeel hem over de bakplaat en wrijf hem in met olijfolie.

2. BEREID DE OVERIGE INGREDIËNTEN

Meng het paneermeel en de Parmezaanse kaas in een kom. Strooi dit mengsel over de bloemkoolroosjes en kook 15 minuten, of tot de bloemkoolroosjes gaar zijn. Meng de yoghurt met het limoensap, zout en peper. Bak de Garden Gourmet Vegetarische Spinazie-kaas Rondo volgens de aanwijzingen op de verpakking.

3. SERVEREN

Verdeel de rijst over de borden en verdeel de gesneden Garden Gourmet Vegetarische Spinazie-kaas Rondo op het bord. Werk af met granaatappelpitjes, pijnboompitten, fijngesneden bosui, sesamzaadjes, basilicum, limoenschil en de yoghurtdressing.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)