

INGREDIËNTEN

2 pakken meatball style rondo
1 ciabatta
2 handjes rucola
200 g kerstomaten
1 courgette
1 aubergine
1 citroen, de zeste

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Een ciabatta met onze meatball-style rondo voor de lunch?
Ontdek dit recept!

BEREIDING**1. Verwarm de oven**

Verwarm de oven op 200 graden, bekleed een bakplaat met bakpapier en zet opzij.

2. Snijd de courgette en aubergine

Snijd de courgette en aubergine in plakjes en verdeel over de bakplaat. Besprenkel met olijfolie, peper en zout.

3. Rooster de groenten

Doe de kerstomaatjes in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en zout. Rooster de groenten in de oven tot ze gaar zijn.

4. Bereid de meatball- style rondo

Bereid de meatball-style rondos volgens de instructies op de verpakking.

5. Snijd de ciabatta

Snijd de ciabatta in twee en halveer vervolgens beide stukken in de lengte.

6. Verdeel de ingrediënten

Verdeel de rucola over één zijde en werk af met de geroosterde tomaatjes, courgette, en aubergine.

7. Smakelijk!

Verdeel de meatball-style rondos over de ciabatta en werk af met zeste van citroen. Smakelijk!

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