

SALÁTA BEFŐTTESÜVEGBEN, ZÖLDSÉGGOLYÓKKAL

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

160 g quinoa

60 g bébispenót

80 g koktélpáradicsom

80 g reszelt sárgarépa

60 g főtt edamame bab

10 g tökmag

30 g málna

5 evőkanál extra szűz olívaolaj

3 evőkanál almaecet

Só, bors

 2 ADAG

 20 PERC

 KÖNNYŰ

A saláták tökéletesek tavaszra/nyárra, ezt mind tudjuk. De mi lenne, ha feldobnánk őket egy kis csavarral és zöldséggolyókat adnánk hozzá, majd egy gyönyörű üvegcsében tálalnánk? Érdemes kipróbálni!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK EL A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT ÉS A QUINOÁT!

Készítsük el a Garden Gourmet Zöldséggolyókat a csomagoláson található utasítás szerint. Főzzük meg a quinoát a csomagoláson található utasítás szerint (vagy vásároljunk készen).

2. FÉLBEVÁGJUK A CSERESZNYEPARADICSOMOKAT

Vágjuk félbe a cseresznyeparadicsomokat.

3. KÉSZÍTSÜNK MÁLNÁS VINAIGRETTE-ET!

A málnát villával pépesítsük, majd adjuk hozzá az olívaolajat és az ecetet. Fűszerezzük és keverjük össze.

4. TEGYÜK ÜVEGBE ÉS SZÉPEN RÉTEGEZZÜK!

Öntsük a vinaigrette-et az üveg aljára.

Ezután a quinoát, az edamame babot, a sárgarépát, a zöldséggolyókat és a cseresznyeparadicsomot.

Végül a spenótleveleket és a tökmagokat szórjuk a tetejére.

**TOVÁBBI RECEPTÉKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**