

VÖRÖS ENDÍVIA ZÖLDSÉGES GOLYÓKKAL ÉS ZÖLDFÚSZERES ÖNTETTEL

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

2 fej vörös saláta

1 darab citrom

20 g fűszernövénykeverék
(petrezselyem, metélőhagyma és
bazsalikom)

egy csipet feketebors

egy csipet só

1 ek olívaolaj

🍴 4 ADAG

🕒 13 PERC

Amennyiben egy különleges és emlékezetes fogást készítenél el a vendégeidnek, a vörös endívia tökéletes választás lehet! Sőt, a Garden Gourmet zöldséggolyókkal még tovább fokozhatod az ízélményt!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK EL A ZÖLDFÚSZERES ÖNTETET!

Tegyük a fűszereket és az olívaolajat a botmixer csészéjébe, és őröljük finom állagú zöldfűszeres öntetté. Ízesítsük sóval és borssal.

2. SÜSSÜK MEG A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT!

Süssük meg a zöldséggolyókat a csomagoláson található utasítás szerint.

3. DÍSZÍTSÜK ÉS TÁLALJUK!

Osszuk szét a salátaleveleket egy tányéron, locsoljuk meg citromlével, és osszuk el rajta a golyókat. Ízesítsük az ételt a fűszerolajjal.

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