

# BBQ GRILLEZETT FALATOK SPÁRGÁVAL ÉS SALÁTÁVAL

## ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet  
Grillezett Falatok

500 gramm zöld spárga

250 gramm cseresznyeparadicsom

75 gramm rukkola

150 gramm vegán termék feta sajt  
helyettesítésére

1 evőkanál kapribogyó

12 darab fekete magozott  
olívabogyó

Pár csepp olívaolaj

Pár csepp balzsamecet

1 csipet só

1 csipet bors

3 darab friss bazsalikom-levél

## CULINARY TIP

### #GGtipp

Fogyasszunk mellé valamilyen teljes értékű gabonaköretet, bulgurt vagy barna rizst.

🍴 4 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

Ez a saláta tökéletes köret bármilyen grillezett étel mellé: vegetáriánus Garden Gourmet grillezett falatok, a friss, ropogós spárga és a krémes, vegán sajt helyettesítő íz kombinációja garantáltan sikert arat majd.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. Készítsd elő a zöldségeket

A zöldspárga száraiból vágj le körülbelül 2 cm-t, majd vágd félbe a paradicsomokat.

### 2. Pírd meg a Grillezett falatokat és a spárgát

Pírd meg a Garden Gourmet Grillezett falatokat pár csepp olívaolajon egy serpenyőben vagy grillen. Grillezd meg a zöldspárgát, majd izesítsd sóval és borssal.

### 3. Helyezd tálba a zöldségeket

Helyezd a rukkolát, paradicsomot és az olívabogyót egy tálba, majd szórd meg a kapribogyóval. Add hozzá a spárgát, majd szórd meg morzsolt vegán feta sajt helyettesítővel.

### 4. Add hozzá a Grillezett falatokat és tálald

Végül helyezd rá a Garden Gourmet grillezett falatokat is. Locsold meg balzsamecettel és olívaolajjal, majd díszítsd bazsalikomlevelekkel.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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