

# Salade de bocconcinis marinés et de légumes rôtis avec croûtons et vinaigrette balsamique

Végé

30 minutes



Bocconcinis



Croûtons



Poivron



Mélange roquette et épinards



Petites tomates



Oignon rouge



Olives mélangées



Glaçage balsamique



Vinaigre balsamique



Sel d'ail



Assaisonnement italien

BONJOUR BOCCONCINI

*Une version miniature crémeuse et délicieuse de la mozzarella!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, fouet

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bocconcinis	100 g	200 g
Croûtons	28 g	56 g
Poivron	160 g	320 g
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Petites tomates	113 g	227 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer les légumes

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).



## Assaisonner les légumes

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **poivrons** et les **oignons** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). **Poivrer** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. Bien mélanger.



## Rôtir les légumes

- Rôtir au **centre** du four de 14 à 15 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.
- Lorsqu'ils seront cuits, arroser de la **moitié** du **glaçage balsamique**, puis bien mélanger. Laisser refroidir de 5 à 10 min.



## Terminer la préparation

- Entre-temps, diviser les **bocconcinis** en deux, puis assaisonner du **reste** du **sel d'ail**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Égoutter les **olives**, puis les couper en deux.



## Préparer la vinaigrette

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Rien de tel que l'huile d'olive extra vierge pour préparer les vinaigrettes!) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **bocconcinis** à la **vinaigrette**, puis bien mélanger.



## Terminer et servir

- Dans le bol contenant la **vinaigrette** et les **bocconcinis marinés**, ajouter les **légumes rôtis** et le **mélange roquette et épinards**.
- Répartir la **salade** dans les assiettes. Garnir de **croûtons**, d'**olives** et de **tomates**.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**.

Le souper, c'est réglé!