

Tre Funghi and Arugula Salad

with Parmesan and Garlic Croutons

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

2 Baking sheets, large non-stick pan, measuring spoons, parchment paper, small bowl, whisk

Ingredients

	2 Person
Mixed Mushrooms	200 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Ciabatta Roll	1
Garlic Spread	2 tbsp
Arugula and Spinach Mix	113 g
Balsamic Glaze	2 tbsp
Pine Nuts	28 g
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep mushrooms

- Cut or tear **oyster mushrooms** into ½-inch strips.
- Thinly slice **remaining mushrooms**.
- Add **mushrooms** and **1 tbsp oil** to a parchment-lined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Arrange in a single layer.
- Roast in the **bottom** of the oven until beginning to soften, 10 min.



3 Finish mushrooms

- Bake **ciabatta croutons** in the **top** of the oven until golden, 5-6 min.
- Meanwhile, remove **mushrooms** from the oven, then sprinkle **pine nuts** over top.
- Return to **middle** of the oven and roast until **mushrooms** are golden, 6-8 min.



2 Finish prep

- Add **balsamic glaze** and **1 ½ tbsp olive oil** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.
- Cut or tear **ciabatta** into ½-inch pieces.
- Add **garlic spread** to a small microwave safe bowl. Microwave until melted, 30 sec.
- Add **ciabatta pieces** to another parchment-lined baking sheet. Drizzle with **melted garlic spread**, then season with **salt** and **pepper**. Toss to combine.



4 Assemble salad and serve

- Add **arugula and spinach mix** and **garlic croutons** to the bowl with the **dressing**. Toss to combine.
- Divide **salad** between plates, then top with **mushrooms**.
- Sprinkle **Parmesan** over top.

Salade de trio de champignons et roquette avec croûtons à l'ail et au parmesan

25 minutes

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Mélange de champignons	200 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse
Pain ciabatta	1
Tartinade à l'ail	2 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe
Pignons	28 g
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer les champignons

- Couper ou déchirer les **pleurotes** sur la longueur en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Trancher finement le **reste** des **champignons**.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **champignons** de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer le tout en une seule couche.
- Rôtir dans le **bas** du four pendant 10 min, jusqu'à ce que les **champignons** commencent à ramollir.



3 Terminer les champignons

- Cuire les **croûtons de ciabatta** au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Entre-temps, retirer les **champignons** du four, puis parsemer des **pignons**.
- Remettre au **centre** du four et rôtir de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.



2 Terminer la préparation

- Dans un grand bol, ajouter le **glaçage balsamique** et **1 ½ c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Couper ou déchirer la **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter la **tartinade à l'ail** dans un petit bol allant au micro-ondes. Faire fondre au micro-ondes pendant 30 s.
- Disposer les **morceaux de ciabatta** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser d'**un filet de tartinade à l'ail fondue**, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



4 Assembler la salade et servir

- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **croûtons à l'ail**. Bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les assiettes et garnir de **champignons**.
- Parsemer de **parmesan**.