



Balsamic Arugula and Olive Salad

with Croutons and Parmesan

10 Minutes

Start here

- Before starting, preheat the oven to 425°F.
- Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, large bowl, parchment paper, whisk, measuring spoons

Ingredients

	2 Person
Arugula and Spinach Mix	113 g
Ciabatta Roll	1
Baby Tomatoes	113 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Mixed Olives	30 g
Balsamic Glaze	2 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

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



Make croutons

Cut **ciabatta** into 1-inch pieces, then toss with $\frac{1}{2}$ **tbsp oil** on a parchment-lined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**. Sprinkle **half the Parmesan** over top. Toast in the **middle** of the oven, stirring halfway through cooking, until lightly golden, 6-8 min.



Make dressing

Whisk together **balsamic glaze** and **2 tbsp oil** in a large bowl. Season with **salt** and **pepper**.



Prep

While **croutons** toast, halve **tomatoes**. Drain, then roughly chop **olives**.



Finish and serve

Add **arugula and spinach mix**, **tomatoes** and **croutons** to the large bowl with the **dressing**, then toss to combine. Divide **salad** between bowls. Sprinkle **olives** and **remaining Parmesan** over top.



Salade de roquette avec balsamique et olives

avec croûtons et parmesan

10 Minutes

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 Personnes
Mélange roquette et épinards	113 g
Petits pains ciabatta	1
Petites tomates	113 g
Parmesan, râpé	¼ tasse
Olives mélangées	30 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

*Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.



1 Préparer les croûtons

Couper le **pain ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **morceaux de pain ciabatta** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Saupoudrer de la **moitié** du **parmesan**. Faire rôtir au **centre** du four de 6 à 8 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **morceaux de pain ciabatta** soient dorés.



3 Préparer la vinaigrette

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre balsamique** et **2 c. à soupe** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**.



2 Préparer

Pendant que les **croûtons** grillent, couper les **tomates** en deux. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.



4 Terminer et servir

Ajouter le **mélange roquette et épinards**, les **tomates** et les **croûtons** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Répartir la **salade** dans les bols. Parsemer d'**olives** et du **reste** du **parmesan**.