

Toasted Veggie Flatbreads

with Sun-Dried Tomato Pesto

15 Minutes

Start here

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

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, large bowl, parchment paper

Ingredients

| | 2 Person |
|-----------------------------|----------|
| Sun-Dried Tomato Pesto | ¼ cup |
| Mozzarella Cheese, shredded | ¾ cup |
| Roasted Red Peppers | 170 ml |
| Arugula and Spinach Mix | 56 g |
| Parmesan Cheese | ¼ cup |
| Flatbread | 2 |
| Mixed Olives | 30 g |
| 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

- Arrange **flatbreads** on a parchment-lined baking sheet. Toast in the **middle** of the oven until golden-brown, 3-4 min.
- Meanwhile, drain, then roughly chop **roasted red peppers**.
- Drain, then roughly chop **olives**.
- Add **2 tsp sun-dried tomato pesto** and **arugula and spinach mix** to a large bowl. Season with **salt and pepper**, then toss to coat.



3 Finish and serve

- Top **flatbreads** with **dressed greens**.
- Cut **flatbreads** into wedges.



2 Assemble and bake flatbreads

- Flip **flatbreads**, then spread **remaining sun-dried tomato pesto** over top. Sprinkle with **mozzarella and Parmesan**, then top with **roasted red peppers and olives**.
- Bake **assembled flatbreads** in the **middle** of the oven until **cheese** is melted and **toppings** are heated through, 3-4 min.

Pains plats aux légumes grillés

avec pesto de tomates séchées

15 minutes

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

| | 2 personnes |
|------------------------------------|-------------|
| Pesto de tomates séchées au soleil | ¼ tasse |
| Mozzarella, râpée | ¾ tasse |
| Poivrons rouges rôtis | 170 ml |
| Mélange roquette et épinards | 56 g |
| Parmesan | ¼ tasse |
| Pain plat | 2 |
| Olives mélangées | 30 g |
| 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.

1



Préparer

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Entre-temps, égoutter, puis hacher grossièrement les **poivrons rouges rôtis** et les **olives**.
- Dans un grand bol, ajouter **2 c. à thé** de **pesto** et le **mélange roquette et épinards**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.

3



Terminer et servir

- Garnir les **pains plats** de **verdure assaisonnée**.
- Couper les **pains plats** en quartiers.

2



Assembler et cuire les pains plats

- Retourner les **pains plats**, puis étendre le **reste** du **pesto** sur le dessus. Parsemer de **mozzarella** et de **parmesan**, puis garnir de **poivrons rouges rôtis** et d'**olives**.
- Cuire les **pains plats assemblés** au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que la **garniture** soit chaude.