

# 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.