



Fig-Dressed Spinach and Goat Cheese Salad with Peaches

with Peaches

10 Minutes

Start here

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

Bust out

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

Ingredients

	1 Person
Baby Spinach	113 g
Fig Spread	2 tbsp
Goat Cheese	28 g
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Ciabatta Roll	1
Peach	1
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 Make croutons

- Cut **roll** into 1-inch pieces, then arrange on a parchment-lined baking sheet.
- Drizzle $\frac{1}{2}$ **tbsp oil** over top. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Toast in the **middle** of the oven, tossing halfway through, until lightly golden, 4-5 min.



3 Finish and serve

- Add **spinach**, **peaches** and **croutons** to the large bowl with **dressing**, then toss to combine.
- Divide **salad** between bowls.
- Crumble **goat cheese** over top.



2 Prep

- Meanwhile, cut **four sections** off **peach**, avoiding the pit.
- Cut **each section** into $\frac{1}{4}$ -inch slices.
- Add **fig spread**, **vinegar** and **1 tbsp oil** in a large bowl.
- Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



Salade d'épinards et de fromage de chèvre, et vinaigrette aux figues avec pêches

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	1 personne
Bébés épinards	113 g
Tartinade de figues	2 c. à soupe
Fromage de chèvre	28 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Pain ciabatta	1
Pêche	1
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.



Faire les croûtons

- Couper la **ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Arroser de $\frac{1}{2}$ c. à soupe d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 4 à 5 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **croûtons** soient dorés.



Terminer et servir

- Au grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **épinards**, les **pêches** et les **croûtons**. Bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les bols.
- Parsemer le tout de **fromage de chèvre** en l'émiettant.



Préparer

- Entre-temps, couper les **pêches** en **quatre morceaux** en évitant le noyau.
- Couper **chaque morceau** en tranches de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po).
- Ajouter dans un grand bol la **tartinade de figues**, le **vinaigre** et **1 c. à soupe d'huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.