

VEGGIE HOME BOX

In de box:

Brood met aioli & hummus (geel)

Koude gerechten:

- Manchego
- Olijven en feta
- Caprese spiesje met pesto
- Bietensalade met feta en walnoten
- Wraps met oude kaas, zongedroogde tomaat en rucola
- Nacho's

Warme gerechten:

- Vegetarische groentenschotel met bonen, mais, paprika, courgette en ui
- Maiskolfje met roomboter
- Groene asperges met knoflook
- Groenten burrito
- Spaans gekruide rijst
- Gemarineerde champignons met kaas
- Patatas bravas

Sausjes:

- Pimentón aioli
- Chilisaus

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. De koude tapas gerechten zijn klaar om te serveren en kun je dus zo op tafel zetten of in leuke schaaltes serveren.
3. Bak het brood 8 minuten in de voorverwarmde oven.
4. Laat de oven afkoelen naar **100 graden**.
5. Je kunt de zwarte 7-vaks schaal zo in de oven zetten en verwarm deze gedurende 40 minuten. **Laat hierbij de folie op de schaal zitten.**
6. Smeer de boter over de maiskolf als deze uit de oven komt.
7. Serveer de sausjes bij de gerechten. De patatas bravas zijn lekker met de pimentón aioli en de chilisaus bij de burrito
8. Deel een foto van je gedekte tafel op social media. Vergeet ons niet te taggen!
9. Geniet & eet smakelijk!

Tip van de chef:

"De nacho's zijn extra lekker als ze 5 minuten in de oven gaan."