

PULLED PORK MET CORNBREAD, APPEL & HABANERO



Verwarm het vlees in de oven +/- 5 min op 200°C
Verwarm het cornbread de laatste 3 min even mee
Verwarm de maispuree in een pannetje/microgolf
Scheep de puree op een bordje, leg er de stukken cornbread en het vlees
boven op
Werk af met appelgel, chiliflakes & mosterd cress

ALLERGENEN: GLUTEN -TARWE / LACTOSE – MELK / EI / SOJA / SULFIETEN

VEGGIE: PAKSOI MET TOFU, OESTERZWAM & GEMBER



Verwarm de paksoi en de oesterzwam in de oven +/- 5 min op 200°
Scheep de tofu saus op een bordje, leg er de paksoi en oesterzwam boven op
Werk af met chili olie, sesam, lente ui en gepekeld gember

ALLERGENEN: : GLUTEN -TARWE / SOJA / SESAM / SULFIETEN

NAAN MET LINZENDAHL



Bak het naanbrood goudbruin in de oven +/- 3 min op 200°
Verwarm de dahl in een pannetje/microgolf

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / SULFIETEN

NACHO'S MET SALSA & ZURE ROOM



Giet zowel de salsa als de zure room over de nacho's

ALLERGENEN: LACTOSE – MELK / SULFIETEN

PALAK PANEER MET NAAN, RAITA & SJALOT



Bak het naanbrood goudbruin in de oven +- 3 min op 200°
Verwarm de paneer mee in de oven +- 3 min
Verwarm de saus in de microgolf +- 2 min op 1000 w
Leg de stukken paneer in de saus
Werk af met raita, gekarameliseerde sjalot, fijngesneden koriander en naanbrood

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / LACTOSE – MELK / MOSTERD / SELDER / SULFIETEN

GNOCCHI MET COURGETTE, SCHAPENKAAS & SALIE



Verwarm de gnocchi en stukken courgette in de oven +- 5 min op 200°
Verwarm de courgettesaus in een pannetje/microgolf
Scheep de saus op een bordje, leg er de gnocchi en courgette boven op
Werk af met schapenkaas, salie olie, zonnebloempitjes en bieslook

ALLERGENEN: GLUTEN-TARWE / LACTOSE – MELK / SELDER / SULFIETEN

RODE BIET MET QUINOA, GRANAATAPPEL & DUKKAH



Werk af met miso yoghurt, dressing en dukkah

ALLERGENEN: LACTOSE - MELK / SOJA / MOSTERD / NOTEN CASHEW - HAZELNOOT – PISTACHE / SESAM / SULFIETEN