



Hapjes

Easy veggieboard

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram komkommers (in reepjes gesneden)
150 gram kerstomaatjes
2 wortelen (in reepjes gesneden)
1 handvol grissini

Gepimpte dipjes

100 gram toastjes
150 gram hummus
150 gram hummus (pikant)
150 gram hummus (mango)
1 handvol panko
1 handvol lente-uitje (in ringen)
1 handvol druiven (fijngesneden)
1 handvol basilicumblaadjes (fijngesneden)
1 handvol hazelnoten (gehakt)
1 handvol bieslook

Vegetarische salades

135 gram sea salad
135 gram No-chicken curry
135 gram préparé
1/2 komkommer (in halve maantjes)
1 handvol peterselie (fijngesneden)
1 sjalot (fijngesneden)
1 handvol kappertjes
1 handvol radijs (flinterdunne plakjes)
1 handvol bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

Gepimpte dips

Variatie 1

Roerbak enkele eetlepels panko in olijfolie tot deze goudbruin is. Meng met de hummus. Werk af met lente-uitjes.

Variatie 2

Werk de spicy hummus af met fijngesneden druiven en basilicum.

Variatie 3 (trio van hummus de gele)

Werk af met fijngesneden hazelnoten en bieslook.

Vegetarische salades

Veggie Sea Salad

Bestrijk de toastjes met de salade en werk af met plakjes komkommer en peterselie.

Veggie Préparé

Bestrijk de toastjes met de préparé en werk af met fijngesneden sjalot en kappertjes.

No Chicken curry:

Bestrijk de toastjes met de salade. Werk af met flinterdunne plakjes radijs en fijngesneden bieslook.

