



Spaanse tapas FOODBOX



Ingrediënten foodbox

- Stokbrood
- Tapas trio: aioli, gekonfijte tomaat, gevulde pepadews met roomkaas
- Dadels gevuld met geitenkaas
- Manchego kaas met membrillo pasta
- Valencia amandelen
- Arbequina olijfjes met pit
- Gazpacho, Spaanse koude soep
- Gegrilde aubergine & courgette
- Artisjokhart
- Aardappel tortilla
- Patatas bravas met pittige tomatensaus
- Rode wijn
- Tarta de almendras

Stokbrood

5 minuten afbakken in een voorverwarmde oven van 170 graden.

Gazpacho

Koude soep in glaasjes schenken.

Aardappel tortilla

4 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven van 170 graden.

Patatas bravas

8-10 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven van 170 graden.

De pittige tomatensaus lauwwarm maken en over de patatas bravas schenken of erbij serveren.

Buen provecho!

#SUPPORTYOURLOCALSNL