

Spaanse tapas FOODBOX



Ingrediënten foodbox

- Stokbrood
- Tapas trio: aioli, gekonfijte tomaat, gevulde pepadews met roomkaas
- Gesneden chorizo
- Spaanse fuet worst met knoflook
- Manchego kaas met membrillo pasta
- Arbequina olijfjes met pit
- Aardappel tortilla
- Patatas bravas met pittige tomatensaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Kipvleugeltjes
- Minispiesjes in piripiri saus
- Rode wijn
- Tarta de almendras

Kipvleugeltjes

8-10 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.

Gehaktballetjes in tomatensaus

5 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven van 170 graden.

Stokbrood

5 minuten afbakken in een voorverwarmde oven van 170 graden.

Aardappel tortilla

4 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven van 170 graden.

Buen provecho!

#SUPPORTYOURLOCALSNL