

## FOODBOX Mediteranne – Mezze sharing dinner



### Brood, dips & spreads

- Turks brood volgens recept van Oscar – Boulangerie Oscar
- Libanees platbrood (5 stuks) – Menno's Borrel
- Smeuïge hummus (100 ml) – Menno's Borrel
- Zoete aardappelspread (100 ml) – Menno's Borrel
- Verse kruiden-citroen labneh (100 ml) – Menno's Borrel
- Witte kaas (80 g) – Menno's Borrel

### Groente & salades

- Gegrilde courgette & aubergine (100 g) – De Pasta Box
- Zongedroogde tomaatjes (100 g) – De Pasta Box
- Artisjokhart (100g) – De Pasta Box
- Groene olijven (100g) – Menno's Borrel
- Couscous salade (250 g) – Han de Kroon Horecavers
- Bulgur salade (250 g) – Han de Kroon Horecavers

### Kruidige Linzensoep

- Kruidige Linzensoep (0,5 liter) – De Pasta Box

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**



## FOODBOX Mediteranne – Mezze sharing dinner

*Verwarm de soep in een pannetje zonder aan de kook te brengen. Schenk ik kleine glaasjes.*

### Falafel

- Köfte-kebab stokjes gekruid met verse kruiden – Slagerij Vreeburg
- Yoghurt tahin saus (125 g) – Menno's Borrel

*Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de falafelballetjes in circa 5 minuten bruin.*

### Halloumi

- Halloumi geiten-schapekaas (350 g) – Al Baraka

*Snijd de halloumi in de breedte in plakken van een ½ cm. Verhit de grillpan zonder olie of boter en grill de plakken 3 min. Keer halverwege. Halloumi is een kaas die niet smelt en is daarom perfect om te grillen.*

### Shakshuka

- 3 Punt paprika's – Han de Kroon Horecavers
- 3 Rode uien – Han de Kroon Horecavers
- blikje biologische tomaten (400 g) – Menno's Borrel
- 4 eieren – Alexanderhoeve

*Snijd de uien in ringen. Verhit een eetlepel milde olijfolie in een hapjespan en fruit de ui 10 min. op laag vuur. Halveer ondertussen de paprika's, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Voeg toe aan de ui en bak 5 min. mee op laag vuur. Voeg de tomatenblokjes toe en breng aan de kook. Breek 4 eieren erboven. Laat in 6 min. met de deksel op de pan op laag vuur stollen.*

### En ook ...

- Witte wijn met een heerlijk fris aromatische blend van druiven uit Portugal – Grapedistrict of Brantjes Wijn
- Tahin koekjes voor bij de koffie – Restaurant De Heerlijkheid

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**

**FOODBOX Mediteranne – Mezze sharing dinner**

***Eet smakelijk!***



**#SUPPORTYOURLOCALSNL**