

FOODBOX Mediteranne – Mezze sharing dinner



Brood, dips & spreads

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

Groente & salades

- Gegrilde courgette & aubergine (100 g) – De Pasta Box
- Zongedroogde tomaatjes (100 g) – De Pasta Box
- Couscous salade (250 g) – Han de Kroon Horecavers
- Bulgur salade (250 g) – Han de Kroon Horecavers

En meer...

- 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



Köfte kebab

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

Verhit een eetlepel milde olie in een koekenpan en bak de spiesjes in 10 min. gaar en bruin.

Snelle tajine

- Oosterse gekruide kippendijen (350 g) – Keurslagerij van der Geest
- Huisgemaakte bouillon om in te garen – Keurslagerij van der Geest
- 1 Citroen – Han de Kroon Horecavers
- Groene olijven (100 g) – Menno's Borrel

Snijd de citroen in de lengte in 4 parten. Snijd de gekruide kip in blokjes van ca. 2 cm. Verhit 2 eetlepels milde olijfolie in een tajine of stoofpan met deksel. Bak de kip rondom aan en voeg de bouillon, citroen en olijven toe. Doe de deksel op de tajine/pan en laat 20 min. stoven tot de kip gaar is. Snijd de citroenparten uit de pan met schil en al heel fijn en meng erdoor.

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.

Eet smakelijk!

#SUPPORTYOURLOCALSNL