

Spaanse tapas FOODBOX



Ingrediënten foodbox

- Stokbrood
- Tapas trio: aioli, gekonfijte tomaat, gevulde pepadews met roomkaas
- Gesneden chorizo (vlees)
- Spaanse fuet worst met knoflook (vlees)
- Manchego kaas met membrillo pasta
- Arbequina olijfjes met pit
- Aardappel tortilla
- Patatas bravas met pittige tomatensaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus (vlees)
- Kipvleugeltjes (vlees)
- Minispiesjes in piripiri saus (vlees)
- Dadels gevuld met geitenkaas (vega)
- Valencia amandelen (vega)
- Gazpacho, Spaanse koude soep (vega)
- Gegrilde aubergine & courgette (vega)
- Artisjokharten (vega)
- Rode wijn
- Tarta de almendras

#SUPPORTYOURLOCALSNL



Spaanse tapas **FOODBOX**

Gazpacho (vega)

Koude soep in glaasjes schenken.

Kipvleugeltjes (vlees)

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 (vlees)

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