



## FOODBOX VOL LIEFDE



### LIEFDEVOLLE PRODUCTEN VAN DE LOCALS

Om samen te delen. Al deze heerlijkheden kan je tegelijk op tafel zetten!

- Antipasti schotel met 3 verschillende vleeswaren van Keurslagerij Peter van der Geest
- 8 Bruschetta's van Menno's met groente van Horecavers
  - witte bonen met citroen
  - tomaat met kappertjes en olijven
- Handgemaakte verse ravioli gevuld met ricotta en citroen (12 stuks)
  - met gesmolten boter en salie
  - geraspte Parmezaanse kaas van Kaashuis Tromp
- Homemade Melanzane alla Parmigiana van Menno's met groente van Horecavers
- Rucola sla van Horecavers met balsamico dressing van Menno's
- Fles Primitivo, Italiaanse rode wijn uit Puglia van Brantjes Wijn
- Als nagerecht: Chocolate Bomb! IJs van Montgomery's Ice Cream



### Melanzane alla Parmigiana

Oven voorverwarmen op 160 graden. De Melanzane in het bakje opwarmen in ongeveer 15 tot 20 minuten. Leg bij voor het opdienen een paar blaadjes rucola ter versiering erop.

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**



## FOODBOX VOL LIEFDE



### Bruschetta's

Bruschetta krokant bakken in een pan met olijfolie. Aan beide zijden ongeveer 2 minuten. Zo worden ze lekker krokant van buiten en zacht van binnen. Wil je ze helemaal krokant? Leg ze dan ca. 10 minuten bij de Melanzane alla Parmigiana in de oven. Verdeel vlak voor serveren de witte bonen/citroen en tomaat/kappertjes toppings over de bruschetta's en leg op een mooi bord. Leg er een blaadje rucola op ter versiering.



### Ravioli

Zet een pan met ruim water en zout op het vuur en breng het aan de kook. Laat de bevroren ravioli's in het kokende water glijden. Circa 6 tot 8 minuten laten koken. Zet het op laag vuur zodat de ravioli's heel blijven en niet stuk koken. Giet af en bewaar een beetje kookvocht.

Snijd de salie fijn. Smelt ondertussen de boter (volledig pakje) met de salie. Licht laten bruisen. Het mag niet bruin worden. De gekookte ravioli's toevoegen plus een eetlepel kookvocht.

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**



## FOODBOX VOL LIEFDE

Doe het in een mooie schaal of verdeel over een kommetje per persoon. Voeg naar smaak grof zeezout en peper toe. Tenslotte de geraspte Parmezaanse kaas, wat olijfolie en eventueel wat rucola.

### Rucola salade

Doe de gewenste hoeveelheid rucola in een schaal en verdeel op het laatst de balsamico dressing naar smaak erover. Heb je nog wat geraspte Parmezaanse kaas over: heerlijk over de sla!



### Chocolate Bomb

Haal het ijs een kwartier voor het eten uit de vriezer. Dat komt de smaak te goede!

### *Smakelijk eten!*

*Lieve groet van de locals*

*Esmée*



**#SUPPORTYOURLOCALSNL**