



Lekker hoeft niet
duur te zijn



recepten

Taartjes van babywortel

Economisch | 30 min. bereid. | 2 pers.



Ingrediënten

- 1 zakje **Baby Carrots FLORETTE**
- 1 rol kruimeldeeg, kant en klaar
- 12 kerstomaatjes
- 235g roomkaas
- Zonnebloemolie
- Azijn
- Peper en zout

Bereiding

- Snij de worteltjes in schijfjes en de tomaatjes doormidden.
- Rol het deeg open en snij het in 4 gelijke delen.
- Snij van elke spie wat reepjes af tot je een ronde vorm bekomt. Gebruik deze reepjes vervolgens als randen en kleef ze op de ronde stukjes deeg met een beetje water.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Smeer de roomkaas uit op de bodems.
- Meng de wortelschijfjes met wat olie, peper en zout en verdeel ze over de roomkaas. Duw er de tomaatjes tussen.
- Bak 30 min op 180°.



Salade met gegratineerde peer

Economisch | 30 min. bereid. | 2 pers.

Ingrediënten

- 1 zakje **Sweet Trio FLORETTE**
- 4 peren
- 1 bruine pistolet, in stukjes gesneden
- 100g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 komkommer
- Olijfolie
- 1 bot dragon fijngesneden
- 1 el witte azijn
- Peper en zout



Bereiding

- Snij de peren in de lengte in 4 stukken en verwijder het klokhuis. Meng ze in een kom met 2 el olijfolie. Kruid met peper en zout.
- Schik ze op één helft van een bakplaat met bakpapier en bestrooi ze met Parmezaan. Op de andere helft leg je de croutons besprenkeld met olijfolie en gekruid met peper en zout.
- Rooster 25 min op 180° tot ze mooi goudbruin zien.
- Snij de komkommer in schijfjes.
- Meng de fijngesneden dragon met 4 el olijfolie, 1 el azijn, peper en zout.
- Dresseer de slamengeling op de borden, verdeel er de peertjes en de croutons over en werk af met de vinaigrette.



Tapenade met rucola voor een vitaliteitsboost

Economisch | 30min. bereid. | 2 pers.

Ingrediënten

- 1 zakje **Rucola FLORETTE**
- 2 artisjokken op olie van +/- 85 g
- 50 g zonnebloempitten
- 20 g gember
- ½ avocado
- Een scheutje olijfolie
- Fleur de sel
- Mix van 5 pepers

Bereiding

- Mix alles samen in een blender.
- Smeer op een stuk brood en werk af met een paar blaadjes Rucola FLORETTE



Bouillon met krokante groenten

Economisch / 30min. bereid. / 2 pers.

Ingrediënten

- 1 zakje **Duo Veldsla & Rauwkost FLORETTE**
- 2 wortelen
- 1 koolrabi
- 1 prei
- Groentebouillon
- 75 cl water



Bereiding

- Breng het water aan de kook in een ruime pan.
- Schil de wortelen en snij de boven- en onderkant van de prei. Snij beiden groenten in reepjes.
- Snij de koolrabi in julienne.
- Voeg de helft van de groenten toe aan het water om de bouillon te maken.
- Serveer de andere helft van de groenten in een bord met salade en giet er wat bouillon over.



Champignonsalade

Economisch | 15 min. bereid. | 2 pers.



Ingrediënten

- 1 zakje **Wintermengeling FLORETTE**
- 500g paddenstoelen
- 2 eieren
- 175g Gorgonzola
- 1 zoete ui
- Klontje boter
- Sap van ½ citroen
- 1 tl olijfolie
- Peper en zout

Salsa:

- 2 el verse mayonaise
- Sap van 1 citroen
- ½ bot bieslook
- 2 el olie
- Peper en zout

Bereiding

- Snij de paddenstoelen in 4 stukken, kleur ze aan in een pan met boter en olie, kruid met peper en zout en blus met citroensap.
- Maak de vinaigrette: meng de mayonaise met het citroensap en de fijngesneden bieslook, voeg eventueel een scheutje water toe.
- Bak 2 spiegeleitjes.
- Verdeel de salade over de borden.
- Snij de ui fijn.
- Verdeel de Gorgonzola en de paddenstoelen over de salade.
- Werk af met de vinaigrette, de spiegeleitje en de fijngesneden ui.



Hawaiï salade met kip

Economisch | 15min. bereid. | 2 pers.

Ingrediënten

- 1 zakje **Sweet Trio FLORETTE**
- 250g kipfilets
- Eetklare ananas, in reepjes/stukjes
- 50g Parmezaan schilfers
- 1 rode puntpaprika in sneetjes
- 2 lente uitjes fijn gesneden
- 2 tl gezouten en geroosterde pindanoten
- 2 tl arachideolie
- Peper en zout
- Klontje boter en olie

Gembervinaigrette:

- 4 el arachideolie
- 2 tl geraspte gember
- Sap van 1/2 citroen
- 1 el honing

Bereiding

- Verdeel de sla en paprika over 2 borden.
- Meng alles voor de vinaigrette.
- Kruid de kipfilets met peper en zout, bak ze gaar aan beide kanten in de olie en boter, laat ze mooi aankleuren.
- Schik ze op de borden, werk af met ananas, Parmezaan schilfers, lente ui en peper.
- Serveer met de vinaigrette.



Thaise salade met kalkoenreepjes

Economisch | 15 min. bereid. | 2 pers.



Ingrediënten

- 1 zakje **Wintermengeling FLORETTE**
- 2 kalkoenlapjes (+/-300 g)
- 150g erwttjes, gaar gestoomd
- Arachideolie
- 1 el sojasaus
- 1 bakje koriander, fijngesneden
- 3 cm gember, geraspt of in julienne gesneden
- Lookpoeder
- Peper en zout



Bereiding

- Kruid de kalkoenlapjes met peper, zout en lookpoeder. Snij ze in dunne reepjes.
- Doe een scheut arachideolie in de pan en laat ze heet worden. Bak de reepjes gaar en goudbruin.
- Roer er de sojasaus, de gember en de erwttjes onder.
- Verdeel de sla over de borden. Schik er de kalkoen en de erwttjes over en werk af met koriander.



Salade met gegrilde butternut

Economisch | 30 min. bereid. | 2 pers.



Ingrediënten

- 1 zakje **Duo Veldsla & Rauwkost FLORETTE**
- 1 butternut
- 300g krieltjes, gestoomd
- 1 citroen
- 1 el rozijntjes wat fijner gehakt
- 2 el geroosterde amandelschilfers
- Olijfolie
- 1 bot bieslook fijngesneden
- Kaneelpoeder
- Peper en zout



Bereiding

- Snij de butternut doormidden en lepel de pitten eruit. Snij hem in plakken van 2 cm.
- Wrijf de schijven in met een mengeling van 2 el olijfolie, peper, zout en 1 tl kaneelpoeder. Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Besprenkel de krieltjes met olijfolie, bestrooi ze met zout en rasp er de zeste van een halve citroen over. Verdeel dit tussen de butternut schijven.
- Rooster gedurende 20 min aan 195°.
- Voor de olie meng je het sap van 1 citroen, 4 el olijfolie, peper, zout en de fijngesneden rozijntjes en bieslook onder elkaar.
- Schik de salade op de borden. Verdeel er de pompoen en de krieltjes over en werk af met de bieslookolie en amandelschilfers.





Ontdek al onze recepten op



www.florette.be

