

Boterham met papaya-curry spread

en rucola pesto

Vandaag een makkelijk idee voor de lunch: boterhammen besmeren met papaya-curry spread en pesto.
Simpel en verrassend lekker!

5 min | 563 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Desembrood meerzaden	g	100	200	300	400
Vegan margarine	g	10	20	30	40
Papaya-curry spread	g	45	90	135	180
Rucola pesto	g	22.5	45	67.5	90

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm eventueel per persoon twee sneetjes brood in een broodrooster.
2. Besmeer de boterhammen met vegan margarine. Smeer op één boterham de papaya-curry spread en op de andere boterham de pesto.

Tip: Ook lekker om wat verse kruiden over de boterhammen te verdelen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

