



0 gram
groenten per
portie *

Volkoren crackers met hüttenkäse

tomaatjes en broccoli kiemen

Broccolikiemen hebben een milde, frisse en koolachtige smaak. Door de mooie groene kleur ook perfect te gebruiken als decoratie. Heerlijk op deze crackers met hüttenkäse.

5 min | 255 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Volkoren crackers	st	2	4	6	8
Hüttenkäse	g	40	75	100	150
Cherry Tostomaatjes	g	65	125	200	250
Broccoli kiemen	bakje	0.25	0.5	0.75	1

**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. Beleg de crackers met de hüttenkäse.
2. Was de tomaatjes en halveer ze. Spoel de kiemen grondig onder de kraan, of blancheer ze door kokend heet water erover te gieten.
3. Leg de tomaatjes en een plakje kiemen op de hüttenkäse en breng op smaak met zout en peper.

Tip: Ook erg lekker met een plakje komkommer of avocado.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

