

# Instructies Valentijnsmenu

## **Paddenstoel-truffel arancini's**

- Beste is frituren op 180gr gedurende 3min tot goudbruin. Als je geen friteuse hebt, kan je ook olie opwarmen in een keteltje en dan zo de arancini's frituren.
- Airfryer kan ook, maar gaat minder mooi van kleur worden, ongeveer 10min op 180gr.
- Serveren met look-basilicumsausje (koud).

## **Bietencarpaccio met vegan cashewburrata**

- Koud serveren, met de frambozendressing erover en in het midden de cashewburrata

## **Lady & The Vagebond spaghetti**

- Makkelijkste is gewoon in de microgolf tot warm (bakjes mogen mee in de microgolf).
- Je zou het ook kunnen opwarmen in een keteltje.

De aubergine kan ook in een ovenschaal in de oven opgewarmd worden (15min op 2000gr).

## **Aubergine Involtini met notenricotta**

- Makkelijkste is gewoon in de microgolf tot warm (bakjes mogen mee in de microgolf).
- Kan ook in een ovenschaal in de oven opgewarmd worden (15min op 2000gr).

## **Desserts**

- Koud serveren