



NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...
GreenAge is ons antwoord op jouw vraag naar gezond,
verantwoord en gewoon... jammie!

Dadel-walnoten tapenade met balsamico (voor bij kaas)



	4 personen
	10 minuten



Ingrediënten:

- 80 gram GreenAge dadels zonder pit, grof gehakt of GreenAge dadelstukjes
- 50 gram GreenAge walnoten, grof gehakt
- 50 gram geraspte oude kaas
- 2 eetlepels balsamico azijn
- enkele eetlepels milde olijfolie of water (optioneel)
- versgemalen peper en zout

Bereiding:

- doe alle ingrediënten behalve olijfolie en peper en zout in een blender of keukenmachine en pureer tot een grove tapenade
- naar wens kun je de tapenade wat fijner en dunner maken door een klein beetje milde olijfolie of water toe te voegen
- breng op smaak met peper en zout

Tips

- serveer bij een kaasplankje of (koud) gevogelte of kalfsvlees
- maak met behulp van twee theelepels mooie quenelles en leg ze op een puntje oude (geiten)kaas, decoreer met een stukje walnoot



Natuurlijk:
niets anders dan het pure
product, zoals de natuur
het bedoeld heeft.

MIL-RUG-01
Shear 0146307
Agrarische



Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...



NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE



Geroosterde paprika-cashew crème met feta

4 personen
 40 minuten

Fair:
eerlijk gekocht voor een
eerlijke prijs



Ingrediënten:

- 75 gram GreenAge cashewnoten RAW
- 2 rode paprika's
- 1 eetlepel milde olijfolie
- 1 sjalot, fijn gesneden
- 1/2 teen knoflook, fijn gesneden
- de blaadjes van 1 takje tijm, fijngehakt
- 1 eetlepel vers geperst citroensap
- 30 gram feta
- ongeveer een half kopje water
- versgemalen peper en zout



Bereiding:

- warm de oven met grill voor (hoogste stand)
- week de cashewnoten 30 minuten in koud water
- ondertussen rooster je de paprika's:
- snijd ze in de lengte doormidden, verwijder steel en zaadjes en leg de helften met de snijkant naar beneden op een bakplaat of in een vlakke schaal en schuif de plaat of schaal vlak onder de grill in de oven
- rooster tot de velletjes zwart blakeren, haal dan de paprika's uit de oven en doe ze in een plastic zak (een pedaalemmerzak bijvoorbeeld), maak de zak goed dicht en laat de paprika's enigszins afkoelen
- haal ze uit de zak, wrijf de zwarte velletjes eraf (dit gaat het makkelijkst als je ze onder een zacht stromende koude kraan houdt) en snijd de ontvelde paprika's in grove stukken.
- verhit 1 eetlepel milde olijfolie in een pan en fruit sjalot en knoflook op middelhoog vuur glazig (niet bruin laten worden)
- doe cashewnoten, sjalot en knoflook, tijm, citroensap, feta en paprika's in een keukenmachine of blender en pureer
- voeg daarna in kleine scheutjes steeds een beetje water toe tot je een mooie homogene en smeerbare crème overhoudt
- breng op smaak met peper en zout

& Jammie:
biologisch is niet alleen
gezonder, het is ook zo
ontzettend veel lekkerder!

Tips

- wanneer je geroosterde cashewnoten in huis hebt die een beetje muff zijn geworden, kun je deze prima in een crème als deze verwerken – spoel eventueel zout er dan eerst af en week ze 45 minuten in plaats van 30
- in plaats van cashewnoten kun je ook (geblancheerde) amandelen of walnoten gebruiken



www.greenage.nl

Voor meer informatie,
recepten en tips:

