



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



COURGETTE VINKEN

BEREIDING

- Doe de veganmix in een bak voeg het ijswater en de zonnebloemolie toe.
- Meng het geheel tot een stevige massa.
- Laat dit deeg circa 2 uur rusten.
- Snijd de courgette in de lengte aan plakken van 1,5 millimeter dikte.
- Maak van het deeg rolletjes van circa 90 gram.
- Rol hier de plakken courgette om en zet deze vast met een prikker.
- Gaar de vinken in een pan met 50 gram boter in circa 12 tot 15 min.

SAMENSTELLING

- **300 G VEGANMIX-BASIS-ROOD V2.0 (AD04889-01)**
- **600 G IJSWATER**
- **100 G ZONNEBLOEMOLIE**
- **COURGETTE**
- **PRIKKERS 7 CM**