



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
versspecialist*



## VEGAN COURGETTE GEVULD

### BEREIDING

- Doe de veganmix in een mengkom voeg het IJswater en de zonnebloemolie toe.
- Meng het geheel tot een stevige massa en laat het 3 uur doorkoelen bij 2 °C.
- Snij de courgettes half door hol deze uit over de lengte en vul ze met het basisdeeg.
- Bestrooi de bovenzijde met geraspte kaas.

Tip: Bereid de gevulde courgettes in 30 minuten op 160 °C.

### SAMENSTELLING

- **300 G VEGANMIX-BASIS-ROOD V2.0 (AD04889-01)**
- **600 G IJSWATER**
- **100 G ZONNEBLOEMOLIE**
- **COURGETTES**
- **GERASPTE KAAS**