

Turks brood met geitenkaas en honing

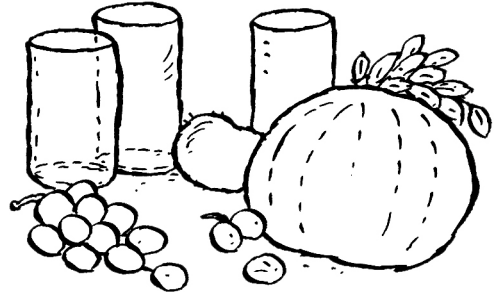


Nodig: Turks brood - Zachte geitenkaas
Vloeibare honing in knijpfles -Snijplank
Schaal of groot bord

1. Breek het brood in stukken en leg het op de snijplank.
2. Besmeer elk stukje met geitenkaas.
3. Besprenkel met honing.
4. Serveer het op een schaal of groot bord.

Tip: het Turks brood kan ook vervangen worden door pitabrood, wrap, crackers of stokbrood.

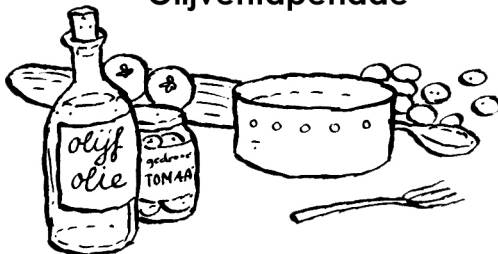
Fruitpunch



Nodig: Druiven - Meloen - Perzik - Mango
Spa rood - Druivensap - Muntblaadjes
Glazen - mesjes.

1. Snijd het fruit in kleine stukjes en voeg spa en druivensap toe.
2. Doe op het laatst 10 muntblaadjes erbij.
3. Zet het 30 minuten in de koelkast en verdeel het daarna over de glazen.

Olijventapenade



Nodig: Olijfolie - Kruiden, bijvoorbeeld oregano, basilicum, fijn gesneden gedroogde tomaten - Komkommer - Cherrytomaatjes - Olijven -Schaaltje
Vork en lepel

1. Doe drie eetlepels olie in het schaalpje.
2. Voeg kruiden naar smaak toe. (ongeveer een volle lepel in totaal).
3. Roer alles met de vork door elkaar.

Breek Turks brood of stokbrood om te dippen. Doe er olijftjes, cherry tomaatjes en plakjes komkommer bij. Dan is er voor ieder iets lekkers.

Broodje falafel



Nodig: - Pitabroodjes - Sla -Falafel balletjes (kant en klaar te koop) Yoghurtsaus of mayo
Scherp broodmes - Vuur met koekenpan of magnetron

1. Verwarm de falafel balletjes.
2. Vul een broodje met twee of drie falafel balletjes.
3. Schenk er wat saus over heen.

Als je het lekker vindt: doe eerst sla in het broodje.