

MOON

## 4-GANGEN VEGA MENU

### Brood met kruidendip

- Pak voor het brood alle ingredienten met 2 gele stickers
- Bak de landbol op 210 graden voor 9 minuten
- Laat de landbol een beetje afkoelen en snij het in 6
- Schep de kruidenemulsie in een klein kommetje



### Amuse

- Pak voor het amuse alle bakjes met 1 gele en 1 groene sticker
- Pak het tarteletje en doe hier de bietencreme in
- Maak het af met de takjes en bietenrondjes



### Bieten

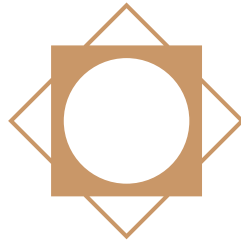
- Pak alle bakjes met 2 blauwe stickers
- Leg de bietenrolletjes op een bordje
- Spuit hier de bieten creme tussen
- Verdeel de zwarte olijven en cress erover
- Schenk de vinaigrette ernaast en leg het krokante erop



### Ricotta Ravioli

- Pak voor de Ricotta ravioli alle ingrediënten met 2 groene stickers
- Schep de ravioli met saus in een pannetje en verwarm deze op laag vuur
- Leg de ravioli op een bord
- Schuim de saus op met een staafmixer of een garde en schenk dit over de ravioli
- Strooi hier wat crouton overheen en spuit de basilicum olie erop
- Maak af met de blaadjes spinazie





MOON

## 4-GANGEN VEGA MENU

### Aubergine

- Pak voor de aubergine alle ingrediënten met 2 rode stickers
- Leg de Aubergine op een plateautje en verwarm deze voor 9 minuten op 180 graden
- Leg de aubergine op een bord en verdeel de krokante quinoa en papadum erover
- Verdeel ook de granaat appel pitjes en koriander cress eroverheen
- Maak af met de soja vinaigrette



### Blauwe Bes

- Pak alle bakjes met 1 gele sticker
- Leg de panna cotta op een bordje
- Verdeel de blauwe bessen compote over de panna cotta
- Strooi de kruimel eroverheen
- Maak af met de merengue schotsen



### Friandises voor bij de koffie

- Pak het bakje waar friandises opgeschreven staat
- Leg alle items op een bordje
- Geniet ervan!



Friandises