

Samen toveren we
een **glimlach** op de
mond van je klant!



IN DE SPOTLIGHT

ITALIAANSE RAUWKOST SAUS

Augustus

RECEPTENOVERZICHT

Italiaanse Rauwkostsaus

Mediterrane risottosalade

Ingrediënten	Gram
Komkommer, halve maantjes	250
Rode uien, gesnipperd	150
Knoflookpulp	50
Bonfait Italiaanse rauwkostsaus	550
Bonfait Basis Mediterrane rijstschotel	1000
Totaal	2000

Bereiding:

Afganeren met cherrytomaatjes, komkommer en bosui.



Italian Vibes

Ingrediënten	Gram
Courgette, blokjes	150
Paprika, blokjes	150
Italiaanse kruiden, naar smaak	
Winterpeen, blokjes	150
Bonfait Gekruide kipreepjes	300
Bonfait Fusili tricolore, gekookt	750
Bonfait Italiaanse rauwkostsaus	1000
Totaal	2500



Tip: deze maaltijd kan zowel warm als koud worden gegeten.

Tabouleh met een Italiaans tintje



Ingrediënten	Gram
Parelcouscous, gekookt	600
Spitskool, fijngesneden	350
Zongedroogde tomaatjes	150
Komkommer, blokjes	300
Feta, blokjes	200
Bonfait Italiaanse rauwkostsaus	400
Totaal	2000