

# PLANNING TRENDY VEGGIE

SCHOOLJAAR 2018-2019

---

## RECEPT

Rode bietjes met appel, geitenkaas en rucola

[Vegetarische waterzooi](#)

Geroosterde groenten met Haloumi

Pompoensoep met rooibosthee

Spaghetti bolognaise met linzen

Moëlleux van de chef met een streepje framboos

Knolselder met zoete aardappel en sjalot

[Erwtenhummus met ricotta](#)

Pasta met schorseneren, paddenstoelen en crème van waterkers

Fris kwarkdessert met limoen

Seitanstoofpotje

Clafoutis met spruitjes

Kokossnoepje

Winterse roerbak met Chinese vijfkruidenpoeder

Mascarponecreme met brickdeeg, chocoladecake en confituur van topinambour

Hapjes:

Salade van rode biet, sinaasappel en pompelmoes

Gevulde champignons op een preibedje

Witloof, veenbessen, en blauwe kaas

Spring rolls

Bloemkoolnuggets

Zoete aardappelsoupe met pistaches

Citroenlimonade met vruchtensiroop

Rode cocktail

Wortelsoep met venkelzaad

Falafalo met yoghurt dip

[Taboul' tomaat en komkommer](#)

Boekweitpannenkoeken met artisjokken en prei

Fris kwarkdessert met limoen

[Minestrone](#)

Courgettelasagne met boerenkool, spinazie en kaas

[Arancini met een pistachekorstje](#)

Salade van rammenas, komkommer en appel

Clafoutis met bessen

[Vegetarische tajine](#)

[Focaccia met olijven en tomaten](#)

Tofu met aubergine en courgette, risotto van gierst

Venkel met sable

Couscous en crème van bloemkool en noten

Asperges met salsa verd

Doperwtengnocci met tomatensaus

Zoete appelroosjes

Ontbijt: Knapperig knackebröd

Dashibouillon met daikon

Humus van veldsla

Bananenkoekjes

Granola