

Veggie Cardamon

Ingrediënten:

Kant en klare Umami – Veggie Cardamon

Garnering: Tomaat, rode ui, pijnboompitten,

Bereidingswijze:

U hoeft de Umami alleen maar te ontdooien, in porties van het gewenste formaat of vorm te snijden en warm of koud te serveren als toevoeging aan een bestaand gerecht, borrelhapje, voorgerecht, amuse of hartig tussendoortje. U gebruikt alleen wat u nodig heeft en de volgende portie(s) bewaart u in de diepvries. De Umami wordt geleverd als plaat van 40 x 26 cm, die u afhankelijk van gebruiksmoment en toepassing zelf in kleinere porties kunt verdelen.

Suggestie: Snijd de Veggie Cardamon Umami in rondjes met een kookring van 3 tot 5 cm en halveer deze. Beleg de onderste plak van de Umami Sandwich met tomaatplakjes en rode ui en strooi een aantal gebruneerde pijnboompitten op. Plaats de andere helft erop en decoreer deze met een paar krullen rode ui. Met een mooie bijpassende steker erin creëert u een overheerlijke Umami Sandwich – lekker als borrelhapje of als hartig tussendoortje.

