



4 personen



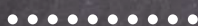
20 minuten

NODIG :

- 200 g Violife Vioblock
- 1 g gehakte knoflook
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gehakte peterselie
- 1 theelepel gehakte basilicum
- 1 theelepel gehakte tijm
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 4 maïskolven

BEREIDING :

Verdeel 100 g Vioblock in 2 aparte kommen. Voeg de knoflook, zout en paprikapoeder in de eerste kom samen. De gehakte kruiden met de rest van het zout in de tweede. Meng beide met een vork.



Rol met de handpalmen beide apart in plastic huishoudfolie tot een langwerpige vorm. Leg vervolgens alles een nacht te rusten in de koelkast.

Bestrijk de maïskolf met de plantaardige olie en grill ze 3 minuten lang aan elke zijde. Bakken in een pan is ook een optie.



Haal de boterrollen uit de koelkast en snijd ze in schijfjes. Leg ze dan te smelten op de maïskolven of serveer de schijfjes apart als smeerboter.



Je kan ook genieten van de gegrilde maïs in zijn pure vorm, gewoon met ongekruide Vioblock schijfjes.



4 personen



1,5 uur

NODIG :

- 4 eetlepels Violife Vioblock
- 4 medium aardappelen
- 1 handvol verse rozemarijn
- Bieslook voor versiering
- Zout en peper naar eigen smaak

BEREIDING :

Bedek een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 180°C. Was de ongeschilde aardappelen grondig en prik ze in met een vork.



Schik de aardappelen op de bakplaat en bestrooi ze met rozemarijn, zout en peper. Werk af met 2 eetlepels vlokjes Vioblock. Gaar ze vervolgens 25 minuten in de oven en haal ze er klokvast uit.

Draai de aardappelen om en bestrijk ze met de gesmolten Vioblock. Gaar ze opnieuw 20 extra minuten.



Haal de aardappelen uit de oven en snij ze halvelings door met een mes. Verdeel de resterende 2 eetlepels Vioblock in vlokjes over de bereiding. Serveer nog warm en garneer met de gehakte bieslook.





4 personen



30 minuten

NODIG :

- 6 eetlepels Violife Vioblock
- 100 g geraspte Violife Prosociano
- 500 g verse vegan ravioli met spinazie-of paddestoelvulling
- 3 teentjes gehakte knoflook
- Zout en verse gemalen zwarte peper
- 2 eetlepels vers gesneden peterselie
- Chilivlokken, voor garnering

BEREIDING :

Kook de ravioli 'al dente' volgens de instructies op de verpakking.

.....

Giet af en bewaar 50 ml van het kookvocht. Hou de ravioli even apart.

.....

Smelt Vioblock in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg knoflook toe en stoof ongeveer 1 minuut, tot het aroma intens wordt. Doof het vuur en breng op smaak met peper en zout.

Leg de ravioli voorzichtig weer in de pan en giet er het bewaarde kookvocht over.

.....

Laat 1 minuut sudderen. Voeg de geraspte Violife Prosociano en gehakte peterselie toe alvorens het serveren.

.....

Voor meer punch strooi je er chilivlokken bovenop en bestuif je met zwarte peper, vers gemalen van de molen.