

TOMATENSOEP MET TOSTI



VOOR :

2 personen

BEREIDING :

60 minuten

INGREDIËNTEN :

VOOR DE TOSTI :

- 4 eetlepels Violife Vioblock, op kamertemperatuur
- 4 plakjes Violife Sneetjes Goudse Smaak
- 4 sneetjes zuurdesembrood

VOOR DE TOMATENSOEP :

- 150 g Violife Creamy Original
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, in dunne schijfjes
- 400 g gepelde hele tomaten uit blik
- 1 kopje water
- 1 blik kokosmelk
- 1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden
- ½ theelepel zout en peper
- verse basilicum

BEREIDING :

Besmeer alle sneetjes brood met wat Violife Vioblock. Leg twee sneetjes, met de besmeerde kant naar beneden, in een koekenpan op middelhoog vuur. Beleg deze sneetjes vervolgens met elk twee plakjes Violife Gouda. Dek toe met de overige sneetjes brood, met de besmeerde kant naar boven. Draai de tosti om als hij aan één kant goudbruin is en bak nog eens 2 minuten aan de andere kant. Heb je je vegan kaas liever nog meer gesmolten? Leg de plakjes dan 5 minuten op een bakplaat in de oven.

Neem een middelgrote pan en fruit de ui in olijfolie, 7 tot 8 minuten op een middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en roer 2 minuten goed om. Giet de tomaten erbij en plet ze met een vork. Voeg vervolgens het water en de kokosmelk toe en breng op smaak met de Italiaanse kruiden, peper en zout. Laat 10 minuten sudderen. Mix de soep fijn. Voeg eerst de helft van de Violife Creamy Original toe en meng met een garde tot de soep romig is. Werk af met basilicumblaadjes en een lepelje Violife Creamy Original. Serveer met de tosti.

VEGAN PIZZA MARGHERITA



VOOR :

2 personen

BEREIDING :

30 minuten

INGREDIËNTEN :

- 1 pakje Violife Geraspte Original of Mozzarella
- 1 pakje vegan pizzadeeg
- 1 bokaal tomatensaus (Marinara)
- verse basilicum

BEREIDING :

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg met een deegroller uit tot een ronde vorm. Bestrijk het deeg met de tomatensaus en bestrooi daarna met Violife Geraspte Original of Mozzarella. Leg de pizza op een bakplaat en bak tot de korst goudbruin is (ongeveer 15 tot 20 minuten). Werk af met basilicumblaadjes en serveer.

GROENTERAVIOLI MET KNOFLOOK



VOOR :

4 personen

BEREIDING :

30 minuten

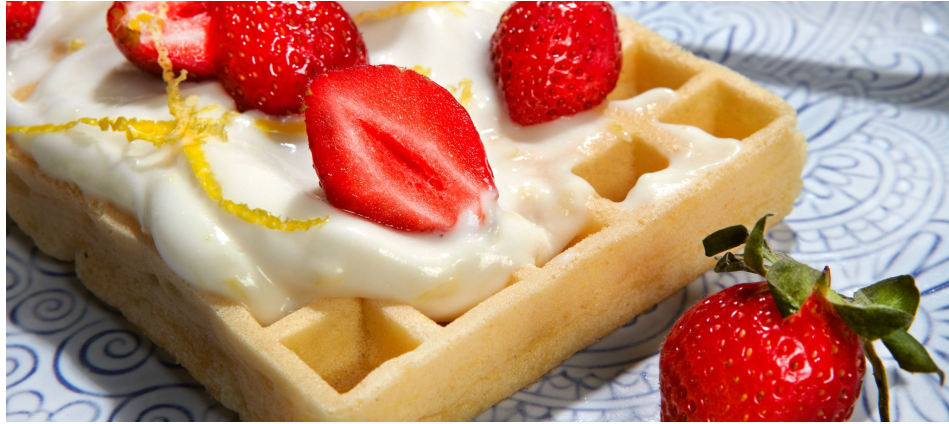
INGREDIËNTEN :

- 6 eetlepels Violife Vioblock
- 100 g Violife Geraspte Prosociano
- 500 g verse groenteravioli (gevuld met spinazie of champignons)
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels peterselie, fijngehakt
- zout en peper
- chilivlokken voor garnering

BEREIDING :

Kook de ravioli volgens de aanwijzingen op de verpakking (minstens 2 minuten als je ze *al dente* wilt). Giet af, vang 50 ml van het kookwater op en zet apart. Smelt de Violife Vioblock in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en bak ongeveer 1 minuut tot het aroma vrijkomt. Kruid met peper en zout. Zet het vuur lager en doe er de ravioli bij, samen met het bewaarde kookwater. Laat 1 minuut sudderen in de pan. Voeg dan de Violife Prosociano toe en de gehakte peterselie. Garneer met chilivlokken, en eventueel nog wat versgemalen zwarte peper, en serveer.

VEGAN WAFELS



VOOR :

6 personen

BEREIDING :

25 minuten

INGREDIËNTEN :

- ½ vlotje Violife Creamy Original
- 250 g bloem
- ¾ kop kokosmelk
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 theelepels cider- of wittewijnazijn
- ¼ kopje zonnebloemolie
- 2 theelepels vanille-extract
- 2 tot 4 eetlepels suiker
- ½ theelepel zout
- fruit naar keuze

VOOR DE CITROENCRÈME :

- 1/2 paquet de Violife Crèmeux Original
- Le jus d'un citron
- Les zestes d'un citron
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de vanille

BEREIDING :

Meng in een grote kom de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout. Klop in een andere kom de kokosmelk, de azijn, de Violife Creamy Original, de zonnebloemolie en het vanille-extract door elkaar. Voeg de vloeibare ingrediënten bij de droge ingrediënten en meng tot een beslag. Zet een uur in de koelkast. Verwarm je wafelijzer en vet het in met kokosolie. Doe 1 eetlepel beslag in het wafelijzer en bak tot de wafel goudbruin is. Om de citroencrème te bereiden, klop je alle ingrediënten tot een gladde massa. Serveer de wafels met de citroencrème en fruit naar keuze.