



HAPPY GREEK MENU/BOX

ALGEMEEN

- ◆ Deze menu is geprezen met zijn mediterrane keuken die zowel subtiele invloeden van het midden Oosten kent als van de Franse keuken. Het heeft veel cultuur rond het eten en drinken meegekregen ... De dagelijkse kost van een Griek en het sociaal gebeuren eromheen maakt van hem een happy Greek! Daarom is z'n gekende tafel-cultuur net zo uitbundig. Samen eten is een gelegenheid voor quality time, plezier maken en de tafel verlaten... met een glimlach!
- ◆ Alle gerechten zijn klaargemaakt en worden koud meegeven.
- ◆ De bereiding of de opwarming ervan is eenvoudig.
- ◆ De vacuümzakken zijn geschikt voor temperaturen tot 120°. Ze zijn gecertificeerd volgens hoogste EU normen. Ze zijn volledig vrij van weekmakers (zoals BPA's) e.a stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid of de smaak nadelig beïnvloeden. Geen nare stofjes en smaakjes". De overige potjes/bakjes zijn composteerbaar.
- ◆ Denk aan de toekomst, blijf goed sorteren. Door correct te sorteren, verbetert het recyclageproces, en dragen we bij aan een beter milieu. Sorteert zo veel mogelijk.
- ◆ De allergenen staan vermeld op het etiket.
- ◆ Deze box bevat 3 items.

GERECHTEN

- ◆ 1/ Happy Greek Gyros
 - ◆ Huis-bereide gemarineerde kip gyros (= vlees + paprika + ui + verse kruiden in de marinade).
 - ◆ Wordt geserveerd met aardappel puree.
 - ◆ Niet vegetarisch.

BEREIDING

- ◆ Breng een pot water aan de kook. Houd de temperatuur onder het kookpunt (+- 70°-90°).
Leg de vacuümzak(ken) met vlees en puree 15-20 minuten in het water.
Behoudt de temperatuur van het water door een klein vuurtje.
- ◆ Pan & pot op je fornuis.
Voor de gyros: hanteer een matig vuur, roer regelmatig tot voldoende warm.
Puree: au bain marie
- ◆ Microgolf: 600W, doe de inhoud van het zakje in een microgolf bestendige pot of bord, 6-8minuten.
- ◆ 2/ Tzatziki
 - ◆ Griekse yoghurt met komkommer, look en fijne kruiden. Gegrilde aubergines komen er bovenop.
 - ◆ Het is een bijgerecht voor Happy Greek Gyros. Maar ook lekker als tapa (dip met brood) of voorgerecht.
 - ◆ Ook lekker tussen een wrap of een pita brood.

- ◆ 3/ Moussaka
 - ◆ Ovenschotel van aardappel, schapenkaas, aubergine, tomaat en gehakt.

BEREIDING

- ◆ Breng een pot water aan de kook. Houd de temperatuur onder het kookpunt(+/- 70°-90°).
Leg de vacuümzak(ken) 15-20 minuten in het water.
Behoudt de temperatuur van het water door een klein vuurtje.
- ◆ Microgolf: 600W, doe de inhoud van het zakje in een microgolf bestendige pot of bord, 6-8minuten.

