

## **Werkwijze Vega Summer – 3 of 4 gangen**

Lees voordat u begint, de hele werkwijze even door.

1. Stop de ijstaart gelijk in de vriezer als u thuiskomt. Leg de overige producten in de koeling of op een koele plek.
2. Haal tijdens het maken van het voorgerecht de ingrediënten voor het hoofdgerecht al uit koeling.
3. Als u dit prettig vindt, kunt u alle ingrediënten en de benodigdheden klaar zetten voor u begint met koken.
4. Heeft u zelf een leuk idee voor de opmaak van het gerecht? Ga hier dan mee aan de slag! Koken draait om creativiteit!

### ➤ **Voorgerecht**

Doe de sla in een bak en voeg de gorgonzola, peer, dressing en walnoot toe. Schep alles dit voorzichtig door elkaar. Serveer de salade in een mooi diep bord en garneer met kervel en cherrytomaatjes.

### ➤ **Tussengerecht (alleen bij 4-gangenbox)**

Plaats het komkommerngarnituur in een mooi, diep bordje of wijnglas en giet de koude gazpacho er over heen. Druppel een klein beetje kruidendressing op de gazpacho en draai er een wat peper over uit de molen.

**TIP!** Serveer het brood en de boter hierbij.

### ➤ **Hoofdgerecht**

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg bakpapier in een ovenschaal of op een bakplaat. Plaats de gepofte aubergine met tomaat en mozzarella erop en leg de gegrilde courgettelinten ernaast. Laat 10 minuten warmen in de oven. Doe ondertussen de pasta met wat water in een pannetje en warm deze op (de pasta is al gaar). Doe de tomatensaus in een ander pannetje en warm deze op. Doe de rucola in een bakje voeg hier wat dressing aan toe. Giet de pasta af, sprenkel er wat olijfolie over en schep dan in het midden van een bord. Schep tomatensaus over de pasta en zet daarop de warme aubergine. Lepel de courgettelinten ernaast en de rucola op de courgettelinten. Voor de kleur is het leuk een paar cherrytomaatjes op het bord te leggen.

### ➤ **Dessert**

Leg de ijstaart op een mooi bord of plateau en leg het roodfruit erop en er omheen. Laat de taart even staan en snij deze aan tafel aan.