

delicious. SAMEN MET MELVITA

puur natuur vijgenstroop & gembersap

Melvita heeft twee nieuwe pareltjes: vijgenstroop en gembersap. De stroop is perfect als finishing touch bij verrassende crostini's en het sap als smaakmaker in verrukkelijke mocktails en cocktails. Een lekkere kennismaking!



Crostini met vijgenstroop en blauwe kaas-ricottadip

RECEPTEN MERJUN TOL FOTOGRAFIE STUDIO PHILIPPI BEWERKING TRUDELIES SCHOUTEN

gembermocktail of gember-wodka cocktail met sinaasappelkardemomsiroop

drankje (1 cocktail of mocktail)

600 ml sinaasappelsap / 6 el suiker / 3 kardemompeulen, geplet / 30 ml Melvita gembersap / 25 ml sinaasappellikeur / 75 ml wodka / koolzuurhoudend mineraalwater / ijsblokjes

Kook in een steelpan het sinaasappelsap met de suiker en kardemompeulen op laag vuur in tot de helft.

Meng voor de cocktail het gembersap, de sinaasappellikeur en wodka en breng op smaak met wat van de sinaasappelkardemomsiroop (je houdt over) en top af met koolzuurhoudend water en ijsblokjes.

Meng voor de mocktail het gembersap met koolzuurhoudend water en sinaasappelkardemomsiroop naar smaak en ijsblokjes. Voeg eventueel een scheutje citroensap toe. Bereiden ± 15 min.

crostini met vijgenstroop en blauwe kaas-ricottadip hapje (6-8 personen)

1 kleine bol knoflook / ± 100 ml olijfolie / 1 bakje ricotta / 100 g zachte blauwe kaas / 2 el geroosterd sesamzaad / 2 el heel lijnzaad / 1 el citroentijmblaadjes / zuurdesembrood, ongesneden / 100 ml hazelnootolie / Melvita vijgenstroop

Verwarm de oven voor op 200°C. Haal de knoflookteentjes los, maar pel ze niet. Doe ze in een ovensvast bakje, schenk er zoveel olijfolie bij dat ze net onder staan. Pof ze in 10-15 min. gaar. Laat afkoelen, plof de teentjes uit de velletjes en roer door de olie.

Roer intussen de ricotta los, meng met de blauwe kaas, sesamzaad, lijnzaad en citroentijm en besprenkel met wat knoflookolie.

Snijdt het zuurdesembrood in sneetjes. Rooster ze goudbruin onder de grill of in een grillpan. Besprenkel royaal met de vijgenstroop en hazelnootolie. Serveer de vijgenrostini bij de dip of schep wat van het mengsel op de crostini. Bereiden ± 20 min.



Gembermocktail of gember-wodka cocktail met sinaasappelkardemomsiroop



Biologisch gembersap geeft ook pit aan sap, thee, smoothie, dressing en (wok)maaltijd en is nog goed voor je ook. Het is het eerste sap in de nieuwe reeks gezonde powersappen van Melvita! **Biologische vijgenstroop** heeft een rijke, pure smaak en smaakt verrukkelijk in zoete en hartige gerechten: van taart tot geroosterde kip. Een prima en gezond alternatief voor geraffineerde suiker. melvita.nl