Spicy "borrel" seeds

Gezond & heerlijk alternatief voor de klassieke borrelnootjes, chips of crackers.



Ingrediënten

- Maak een leuke mix van: pompoenpitten, chiazaad, hennepzaad, gekiemde boekweit, Verstegen sesamzaad zwart, pijnboompitten
- Gomasio Maniguette & Peru kruidenmix.

Methode

1. Rooster alle zaden in een droge pan.
2. Kruid af met Gomasio Maniguette & Peru kruidenmix.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be