

Vegetable fingers boeket



Ingrediënten

- 3x10 Ardo Crispy groentefingers
- 100g Ardo zoete aardappelpuree
- 100g humus
- 5g bieslook
- 5g Cajun kruiden naar smaak
- Eetbare bloemetjes als afwerking

Methode

1. Bak de vegetable fingers krokant zoals aangegeven op de verpakking, in de oven, airfryer of friteuse.
2. Steek telkens één finger op een brochette stokje.
3. Meng de humus met de zoete aardappelpuree, de tuinkruiden en de cajun kruiden.
4. Top de finger af met de humus en decoreer eventueel met een bloempje.

**Dit recept is van
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be