

HOME GERECHTEN CONTACT

Username ▼

Instellingen

Klaargemaakte gerechten

Shoppinglijstjes

LOGO

GEEF JE INGREDIENTEN IN:



SURPRISE ME!

LOGO

Social media

HOME GERECHTEN CONTACT

Contact

LOGO

CONTACT

EMAIL

info@foodguru.be

LOCATIE

Blauwmoezelstraat 1
2000 Antwerpen, BE

TEL

+32 4 85 48 96 32

MAPS

LOGO

Social media

HOME GERECHTEN CONTACT

Contact

LOGO

HIER ZIJN DE GERECHTEN MET: kip, pasta, kaas

VLEES

VIS

VEGGIE

Gerecht

🕒 45 MIN

☆☆☆☆☆

Gerecht

🕒 30 MIN

☆☆☆☆☆

Gerecht

🕒 10 MIN

☆☆☆☆☆

Gerecht

🕒 25 MIN

☆☆☆☆☆

LOGO

Social media

HOME GERECHTEN CONTACT

Contact

HOME GERECHTEN CONTACT

LOGO

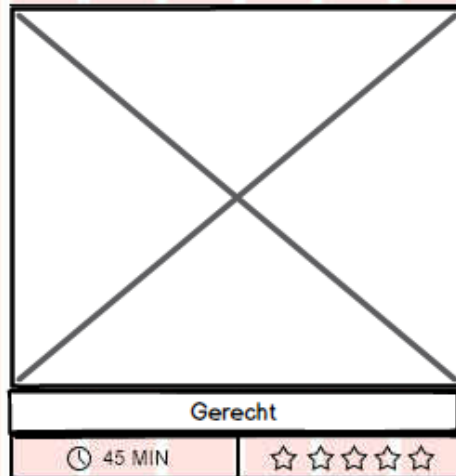
Username ▼

Instellingen

Klaargemaakte gerechten

Shoppinglijstjes

HIER IS JE SURPRISE GERECHT:



TOCH NIET JE DING?

Try again

LOGO

Social media

HOME GERECHTEN CONTACT

Contact

HOME GERECHTEN CONTACT

Username ▾

Instellingen

Klaargemaakte gerechten

Shoppinglijstjes

LOGO

HIER HEB JE AL ONZE GERECHTEN:

VLEES

VIS

VEGGIE

Gerecht

🕒 45 MIN

☆☆☆☆☆

Gerecht

🕒 30 MIN

☆☆☆☆☆

Gerecht

🕒 10 MIN

☆☆☆☆☆

Gerecht

🕒 25 MIN

☆☆☆☆☆

LOGO

Social media

HOME GERECHTEN CONTACT

Contact

LOGO

Phedra

JOUW INSTELLINGEN:

☐ Shoppinglijstjes verwijderen uit account na:

2 weken ▼

☐ Emailadres:

youremailaddress@gmail.com

LOGO

SOCIAL

HOME GERECHTEN CONTACT

CONTACT

LOGO

Phedra

JOUW INSTELLINGEN:

☐ Shoppinglijstjes verwijderen uit account na:

1 week



☐ Emailadres:

2 weken

3 weken

nooit

s@gmail.com

LOGO

SOCIAL

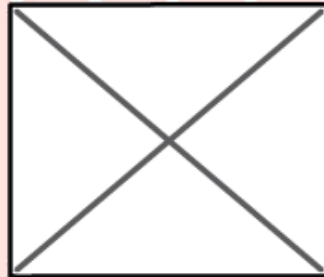
HOME GERECHTEN CONTACT

CONTACT

LOGO

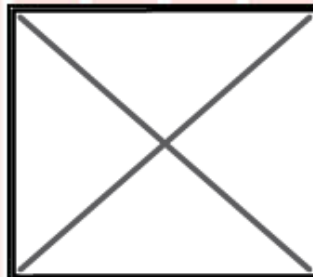
Phedra

JOUW KLAARGEMAAKTE GERECHTEN:



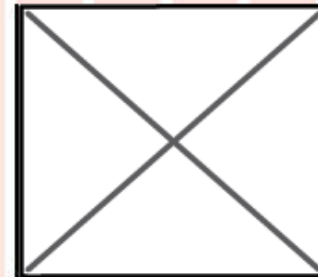
Spicy chicken pasta

☆☆☆☆☆



Mexicaanse wrap

☆☆☆☆☆



Pizza napolitana

☆☆☆☆☆

LOGO

SOCIAL

HOME

GERECHTEN

CONTACT

CONTACT

LOGO

Phedra

JOUW SHOPPINGLIJSTJES:

Spicy chicken pasta ▼

02/10/2017

Mexican wrap ▼

28/09/2017

Pizza napolitana ▼

26/09/2017

LOGO

SOCIAL

HOME GERECHTEN CONTACT

CONTACT

LOGO

Phedra

JOUW SHOPPINGLIJSTJES:

Spicy chicken pasta ▾

02/10/2017

PRIJS / ST

- Tomaten € 3,15
- Look € 0,30
- Courgette € 2,50
- Ajuin € 2,25

TOTAAL € 8,20

MAIL

Mexican wrap ▾

28/09/2017

Pizza napolitana ▾

26/09/2017

LOGO

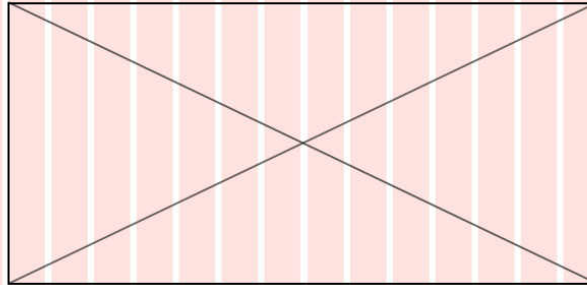
SOCIAL

HOME GERECHTEN CONTACT

CONTACT

LOGO

SPICY CHICKEN PASTA



Een pikante tomaten-looksaus met gebakken kip en warme groenten zoals courgette en ajuin.

⌚ 45 MIN

RATING:
☆☆☆☆☆

WELKE INGREDIËNTEN

	HEB IK	NIET
<input type="radio"/> Pasta	✓	✗
<input type="radio"/> Kip	✓	✗
<input type="radio"/> Tomaten	✓	✗
<input type="radio"/> Look	✓	✗
<input type="radio"/> Courgette	✓	✗
<input type="radio"/> Ajuin	✓	✗

MAAK SHOPPINGLIJST

RECEPT

BENODIGDHEDEN (4personen)

- ☐ 1 pak pasta
- ☐ 4 kippenbillen
- ☐ 6 tomaten
- ☐ 2 teentjes look
- ☐ 1 courgette
- ☐ 1 ajuin

DONE 1	Snijd de ajuin en courgette. Maak tomatenpurree. Als er nog vet aan de kippenbillen hangt, snij deze er ook af. Snijd het ene teentje look in fijne stukjes en pers de andere.
DONE 2	Bak de ajuin samen met de look tot de ajuin glazig is. Voeg dan de courgette toe en bak deze lichtjes. Voeg de tomatenpurree toe, samen met een kruidenblokje en wat peper en zout. Laat de saus pruttelen.
DONE 3	Bak de kip in een aparte pan en voeg deze toe aan de saus. Kook de pasta. Voeg alles samen.

PRINT

REVIEWS

Door Phedra op 28/06/2017: Heel lekker gegeten! Gemakkelijk klaar te maken.
Door Hendrik op 05-09/2017: Duurde langer dan verwacht om te maken maar was het waard, weer één om mee uit te pakken!

SCHRIJF EEN REVIEW

STUUR IN

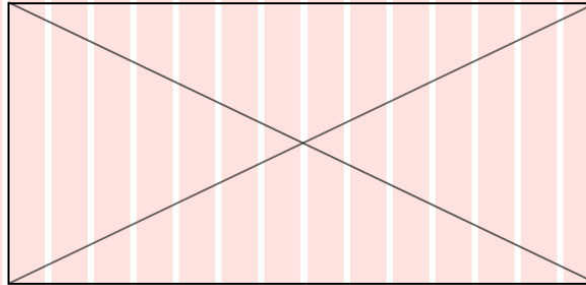


Social media

HOME GERECHTEN CONTACT

Contact

SPICY CHICKEN PASTA



Een pikante tomaten-looksaus met gebakken kip en warme groenten zoals courgette en ajuin.

⌚ 45 MIN

RATING:
☆☆☆☆☆

Username ▾

Instellingen

Klaargemaakte gerechten

Shoppinglijstjes

WELKE INGREDIËNTEN

	HEB IK	NIET
<input type="radio"/> Pasta	✓	✗
<input type="radio"/> Kip	✓	✗
<input type="radio"/> Tomaten	✓	✗
<input type="radio"/> Look	✓	✗
<input type="radio"/> Courgette	✓	✗
<input type="radio"/> Ajuin	✓	✗

MAAK SHOPPINGLIJST

SHOPPINGLIJSTJE

	PRIJS / ST
-- Tomaten	€ 3,15
-- Look	€ 0,30
-- Courgette	€ 2,50
-- Ajuin	€ 2,25

TOTAAL € 8,20

SLA OP

MAIL

RECEPT

BENODIGDHEDEN (4personen)

- ☐ 1 pak pasta
- ☐ 4 kippenbillen
- ☐ 6 tomaten
- ☐ 2 teentjes look
- ☐ 1 courgette
- ☐ 1 ajuin

DONE
1

Snijd de ajuin en courgette. Maak tomatenpurree. Als er nog vet aan de kippenbillen hangt, snij deze er ook af. Snijd het ene teentje look in fijne stukjes en pers de andere.

DONE
2

Bak de ajuin samen met de look tot de ajuin glazig is. Voeg dan de courgette toe en bak deze lichtjes. Voeg de tomatenpurree toe, samen met een kruidenblokje en wat peper en zout. Laat de saus pruttelen.

DONE
3

Bak de kip in een aparte pan en voeg deze toe aan de saus. Kook de pasta. Voeg alles samen.

PRINT

REVIEWS

Door Phedra op 28/06/2017:

Heel lekker gegeten! Gemakkelijk klaar te maken.

Door Hendrik op 05-09/2017:

Duurde langer dan verwacht om te maken maar was het waard, weer één om mee uit te pakken!

SCHRIJF EEN REVIEW

STUUR IN