

*Schoonheidssalon Imago
wens u een gezellige kerst
en een gelukkig 2010*



SanaSlank Kerstmenu Vegetarisch

Voorgerecht

Kip-curry soep met taugé en brood

Hoofdgerecht

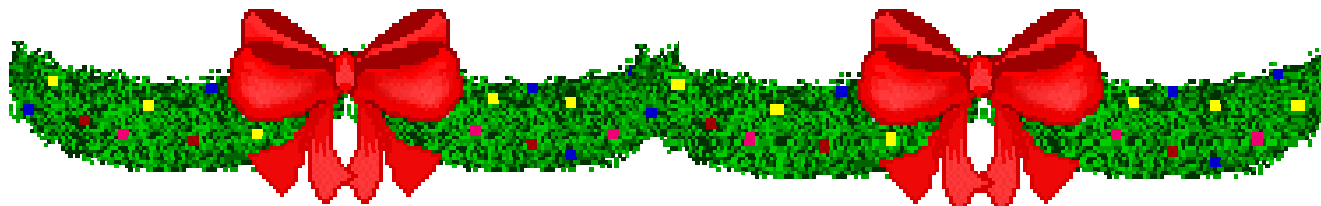
Quiche

Nagerecht

Cappuccino met bonbonnetjes



*Schoonheidssalon Imago
wens u een gezellige kerst
en een gelukkig 2010*



BEREIDINGSWIJZE

Kipcurrysoep met taugé en brood

SanaSlank brood in poedervorm – olijfolie – knoflookpoeder – tomaat – zeezout.

Maak het SanaSlank brood klaar volgens de bereidingswijze. Snijd dit in plakken en rooster deze. Smeer de geroosterde plakken in met olijfolie en knoflookpoeder en beleg met plakken tomaat, bestrooid met zeezout.

SanaSlank kipcurrysoep – taugé – kerriepoeder.

Maak de SanaSlank kipcurrysoep klaar volgens de bereidingswijze. Kook de taugé kort zodat deze knapperig blijft. Voeg de taugé aan de soep toe. Naar wens kunt u extra kerriepoeder toevoegen.

Quiche

3 kleuren paprika – 200 gram champignons – 1 prei – 1 ui – 2 teentjes knoflook
- 350 gram slagroom light – 125 gram Griekse yoghurt 0 % vet – 3 eieren – 150
gram Zwitserse strooikaas – peper – zeezout.

Eerst de ui bakken met de knoflook en dan de rest van de gesneden groenten erbij bakken. De slagroom light en Griekse yoghurt 0 % vet mengen tot glad mengsel. Eieren heel glad kloppen en door slagroommengsel roeren. Kaas en gebakken groenten erdoor roeren. Mengsel verdelen over aluminium schaaltes en deze in de oven zetten. Vervolgens gedurende 30 minuten afbakken op 160 graden.

Cappuccino met bonbonnetjes

SanaSlank cappuccino – SanaSlank diverse repen.

Voeg het zakje SanaSlank cappuccino toe aan uw koffie en roer goed, zodat u geen klontjes krijgt. Of maak het klaar volgens de bereidingswijze. Snijd een paar reepjes van uw keuze in stukjes en u heeft een schaalte met lekkere bonbonnetjes.