

Pulled Paddo

Take a bite of The Growing Pavilion!

Botanic Bites geeft je dit receptje mee, maar je kan er ook iets anders lekkers mee koken.

Bereidingswijze:

Scheur de oesterzwammen in dunne, lange slierten. Snijd de ui in halve ringen en pers de knoflook. Doe de olie in een pan, maak goed heet en bak de oesterzwammen, knoflook en ui goudbruin. Als de ui glazig is, voeg de barbecuesaus toe. Bak nog voor twee minuten. Breng op smaak met zout en peper. Serveer in een broodje. Geniet ervan!

Deel je een foto van je creatie?

Tag @companynewheroes en @biobasedcreations op Facebook en/of Instagram of mail naar biobased@companynewheroes.com

*dit recept is geprint op Vibers™ Olifantsgras papier

Recept voor 2 personen

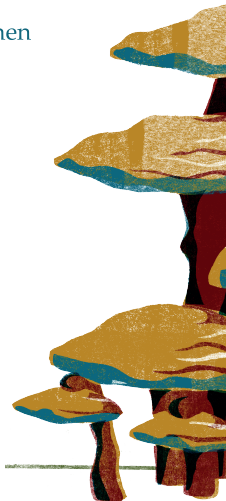
Tijd: 20 minuten

Benodigdheden:

- een tros oesterzwammen (rond 250g)
- 150 ml barbecuesaus
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 25 ml olie
- snufje peper en zout
- 2 broodjes



THE
GROWING
PAVILION



Pulled Mushroom

Take a bite of The Growing Pavilion!

Botanic Bites offers you this recipe, but you can always come up with a different one yourself.

Preparation method:

Tear the oyster mushrooms in thin, long strings. Cut the onion in half rings and press the garlic. Put the oil in a pan, heat it up and fry the oyster mushrooms, garlic and onion until golden. When the onion is cooked, add the barbecue sauce. Fry for two minutes. Season with salt and pepper. Serve in a sandwich. Enjoy!

*Do you want to share a photo of your meal with us?
Tag @companynewheroes and @biobasedcreations on
Facebook and/or Instagram or email to
biobased@companynewheroes.com*

*this recipe was printed on Vibers™ Elephant grass paper

Recipe for 2 people

Time: 20 minutes

Ingredients:

- a bunch of oyster mushrooms (around 250g)
- 150 ml barbecue sauce
- 1 onion
- 2 cloves of garlic
- 25 ml of oil
- pinch of pepper and salt
- 2 sandwiches



THE
GROWING
PAVILION

