

# Wat als?

Wat als veggie even lekker wordt als vlees?  
Dan zullen velen duurzamer beginnen eten.

# Is dat haalbaar?

Dat weten we niet. Maar op proefdag  
bewezen we dat er veel mogelijk is!

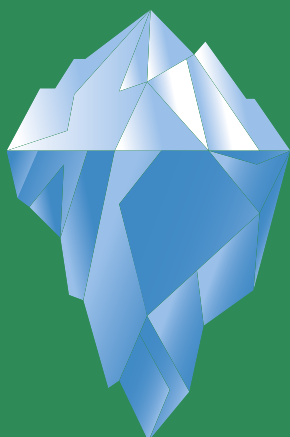




## Samen op onderzoek

- 15 koks
- Experimenteren
- Duuzame & haalbare ingrediënten

Recepten



## Topje van de ijsberg

We hadden beperkte tijd en kennis van ingrediënten en haalbaarheid.

Als we experts op systematische manier laten samenwerken, dan is er nog veel meer mogelijk!

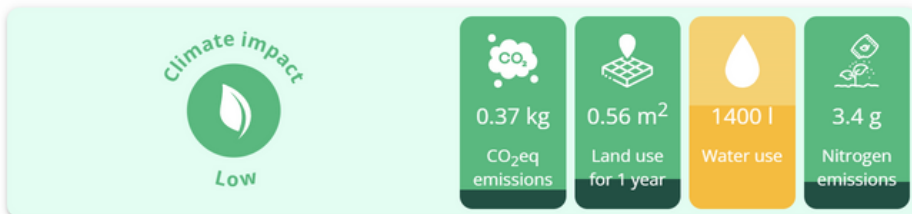
Daarom gaat Foodbase verder met het verbinden van de industrie.



Om de ecologische impact en gezondheid te beoordelen werken we samen met Ecotarian. Zij geven een duidelijk overzicht van de verschillende parameters.

**Bekijk de scores van onze broodjes op de Ecotarian.app**

## Ecology



## Health

[More info >](#)

	per 100g	per portion (300g)
Energy	86.1 kcal	258 kcal
Protein	2.82 g	8.47 g
Carbohydrates	11.2 g	33.5 g
Fat	3.93 g	11.8 g

## Wat is Ecotarian?

We maken elke dag keuzes over wat we eten, en die keuzes kunnen een zeer grote impact hebben!

Want voedsel heeft een zeer grote invloed op de opwarming van de aarde.

## Over Ecotarian



Bij Ecotarian proberen we iedereen toegang te geven tot de juiste informatie, zodat je gemakkelijk je impact kunt verminderen. Hebben we al gezegd dat duurzaam voedsel ook gezond en lekker is? Alleen maar voordelen dus!

Je kunt zelf beginnen en verandering teweegbrengen door onze applicatie te downloaden.





# Broodje Tonijn

*Gemarineerde Tonijn met Tofucrème*



1 baguette

## INGREDIËNTEN

1/2 blok tofu  
3/4 watermeloen  
1/2 flesje sojasaus  
1/2 flesje sesamololie  
1/2 flesje ketjap  
1 el esdoornsiroop  
1/2 citroen  
2 el edelgistvlokken  
1/2 komkommer  
1/2 granaatappel  
1/2 rode ui  
Look

## BEREIDING


1. Snijd de watermeloen in blokjes en marineer deze in een mix van de sojasaus, sesamololie, ketjap en esdoornsiroop.
2. Bak de gemarineerde watermeloen in de oven op 180 graden Celsius gedurende 15-20 minuten.
3. Snijd de komkommer in dunne schijfjes.
4. Leg de plakjes komkommer bovenop de gebakken watermeloen.
5. Bereid een mix van tofu, olijfolie, citroensap en tahini.
6. Smeer de mix op een broodje.
7. Garneer met de gegrilde watermeloen en schijfjes komkommer.
8. Bestrooi met granaatappelpitjes en gesnipperde rode ui.
9. Voeg naar smaak extra look toe.





# Broodje KFC

Kentucky Fake Chicken met Barbecue Saus

 1 baguette

## INGREDIËNTEN

Frituurolie & friteuse  
125 gr Oesterzwammen  
1 Tomaat  
1/8 Ijsbergsla (ipv rucola)  
2 el Veganise

### Beslag:

125 g Tarwemeel  
25 g Maiszetmeel  
1,5 EL Kippekruiden  
0,5 EL Droge oregano  
1 el Gedroogde Bicky-uitjes  
Peper en zout  
225 ml Havermelk (ipv 175 ml)

### BBQ-saus:

200 ml Ketchup  
40 ml Esdoornsiroop  
62,5 ml Appellazijn  
0,5 tl Coconut Aminos  
0,5 el Gerookte paprika  
0,5 el Zachte paprika  
0,5 tl Zout  
0,5 tl Komijn  
0,5 tl Zwarte peper  
1 el Bruine Suiker

### Voor de afwerking:

1 el Gedroogde Bicky-uitjes

## BEREIDING

### Beslag bereiden & frituren:

1. Verwarm de frituurvet tot 170°C.
2. Meng de droge ingrediënten voor het beslag in een kom.
3. Voeg al roerend met een klopper/garde de havermelk toe en meng goed totdat er geen klontjes meer in het beslag zitten.
4. Scheur de oesterzwammen in hapklare stukken (in de hele lengte van de paddenstoel doorgescheurd volstaat).
5. Haal de stukjes paddenstoel individueel door het beslag zodat er overal beslag aan kleeft en leg ze vervolgens direct in het frituurvet.
6. Frituur de paddenstoelen ongeveer 4-5 minuten tot het beslag een mooie egale lichtbruine kleur krijgt.
7. Haal de gefrituurde stukjes uit het vet en laat ze uitlekken en afkoelen op keukenpapier.

### BBQ-saus:

1. Meng alle ingrediënten voor de BBQ-saus in een kom.
2. Verwarm de saus al roerend in een pan op een zacht vuur (hevig doorkoken is niet nodig).
3. Haal de saus van het vuur en laat afkoelen.

### Afwerking:

1. Halveer een krop ijsbergsla en snijd deze nogmaals doormidden.
2. Snijd de ijsbergsla vervolgens fijn in dunne, langere reepjes.
3. Snijd de tomaten in dunne schijfjes van ongeveer 3 mm en verwijder de zaadjes.

### Broodje samenstellen:

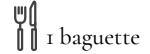
1. Halveer een broodje in de lengte.
2. Smeer de bovenzijde van het broodje in met de BBQ-saus en de onderkant met de veganise.
3. Leg een laagje ijsbergsla op de veganise en bedek deze met tomatenschijfjes.
4. Leg hierop de gefrituurde paddenstoelstukjes. Het broodje moet genoeg stukjes bevatten, maar ze mogen er niet uitvallen als je het broodje toevouwt.
5. Leg beide broodjes-helften op elkaar en snijd in het gewenste aantal stukken.

Serveer en geniet ervan!



# Broodje Razy Colours

*Middle Eastern Indulgence*



## INGREDIËNTEN

- 3/4 potje hummus met abrikozen en Raz-El-Hanout (200 g)
- 50 g TVP (Textured Vegetable Protein) brokken
- 250 ml groentebouillon
- 1/2 flinke theelepel Raz El
- 2 gr Hanout kruiden
- 1/2 flinke theelepel kipkruiden
- 1/2 rode paprika
- 1/2 gele paprika
- 1/2 rode ui
- 35 ml olijfolie
- 3/4 theelepel Harissa pasta
- 50 g groene ontpitte olijven
- 35 g rozijnen (liefst gele sultanas)
- 1/2 potje verse basilicum of koriander

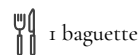
## BEREIDING

1. Marineer de TVP brokken in warme groentebouillon gedurende 15 minuten. Roer regelmatig om.
2. Knijp het opgenomen vocht uit de TVP en hak de TVP fijn.
3. 1/2 rode paprika, dun geschild en zaadlijsten verwijderd, in reepjes van 0,5 cm gesneden
4. Schil de gele en rode paprika dun, verwijder zaadlijsten, snij in reepjes van 0,5 cm.
5. Pel de rode ui en snij in partjes van 0,3 cm.
6. Meng de Harissa pasta met de olijfolie en masseer de gesneden groenten (paprika's en rode ui) ermee. Verdeel ze op een bakplaat en rooster ze 20 minuten in een oven op 200°C, waarbij je ze regelmatig omdraait. Laat ze vervolgens op kamertemperatuur afkoelen.
7. Giet kokend water over de rozijnen/sultanas en laat ze 10 minuten wellen. Knijp ze uit en hak ze fijn. Hak ook de olijven fijn.
8. Meng de uitgeknepen, gehakte TVP met de Raz el Hanout, kipkruiden en gemalen komijn.
9. Voeg de gekruide TVP toe aan de gehakte olijven en rozijnen. Bak dit kort in een hete pan met wat olijfolie. Laat het mengsel vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Beleg de baguettes royaal met de kant-en-klare hummus met abrikozen. Verdeel daarover de TVP-mix en garneer met de gegrilde groenten. Werk af met verse kruiden, zoals koriander of basilicum.



# Broodje Paprika Plezier

Paprika Spread en Cashew Cream Cheese



## INGREDIËNTEN

### Paprikaspread:

- 225g puntpaprika (ongeveer 2 puntpaprika's)
- 400g rode paprika (ongeveer 3 paprika's)
- 30g zongedroogde tomaten
- 250g kerstomaten
- 3 tl paprikapoeder
- 1 tl grof zout
- 2 teentjes knoflook (ongeveer 10g)
- 5 el olijfolie (kies een klassieke variant of een soort die geschikt is voor gebruik in de oven)

### Cashewkaas:

- 500g cashewnoten
- 500g tofu
- 4 teentjes knoflook (ongeveer 20g)
- 3 tl grof zout
- 3 el olijfolie
- Koud water

### Afwerking:

- basilicumolie
- citroenzeste
- tuinkers, bieslook & broccolikiemen (of andere kiemgroenten)

## BEREIDING

### Paprikasread:

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- Neem enkele ovenschalen en besprenkel ze rijkelijk met olijfolie. Voeg 2/3 van het paprikapoeder en het zout toe aan de olie.
- Maak de paprika's en puntpaprika's schoon en snijd ze in grove, grote stukken. Laat de kerstomaten heel.
- Verdeel de gesneden groenten gelijkmatig over de ovenschalen.
- Voeg de resterende paprikapoeder, zout, gehakte knoflookteentjes en een beetje extra olijfolie toe aan de groenten in de ovenschalen.
- Plaats de ovenschalen in de voorverwarmde oven en laat de groenten ongeveer 1 uur roosteren. Controleer elke 15 minuten en roer de groenten om voor gelijkmatig roosteren.
- Haal de geroosterde groenten uit de oven. Bewaar voldoende stukken paprika als garnering en doe de rest in een blender. Voeg ook de zongedroogde tomaten toe.
- Mix de geroosterde groenten en zongedroogde tomaten tot een glad smeersel.

### Cashewkaas:

- Week de cashewnoten in kokend heet water voor ongeveer een uur. Giet ze daarna af.
- Pers de tofu uit om overtollig water te verwijderen.
- Doe de geweekte cashewnoten en tofu samen in een blender en mix tot een glad geheel.
- Voeg de teentjes knoflook, grof zout en olijfolie toe aan het mengsel en blend opnieuw tot alles goed gemengd is. Probeer de smaak vrij neutraal te houden, met een licht kazige en zoute smaak, maar niet te overheersend gezien er nog andere ingrediënten worden toegevoegd.
- Voeg koud water toe, beetje bij beetje, tot de gewenste textuur is bereikt. Blend tot alles goed gemengd en een gladde consistentie heeft.
- Proef het mengsel en pas indien nodig de kruiden aan naar smaak.

### Afwerking:


- Maak een basilicumolie als puntje op de i.
- Werk af met een beetje citroenzeste.
- Garneer met tuinkers, bieslook & broccolikiemen (of andere kiemgroenten).





# Broodje Portobello

*Gemarineerde Portobello met Aardpeercrème*

 1 baguette

## INGREDIËNTEN

### Portobello's:

- 450g Portobello's
- 1 eL Komijnpoeder
- 1 eL (Smoked) paprikapoeder
- 2 tenen Look
- 4 eL Olijfolie
- 1 eL Currypoeder
- 1 Rode ui/sjalot
- 1/2 Groene appel
- 1 bussel Waterkers

### Aardpeercrème:

- 300g Aardpeer
- 30cl (Groente)bouillon water
- 75g Soja room/creamy Violife
- 1 bussel Verse peterselie
- Nootmuskaat (naar smaak)
- Pezo (peper en zout, naar smaak)
- 1 Citroen (zeste en sap)

## BEREIDING

### Portobello's:

1. Maak een kruidenmix door currypoeder, komijn en gerookt paprikapoeder te mengen. Voeg de olijfolie toe aan de mix.
2. Snijd de champignons, ui en look. Bak deze ingrediënten tot ze een lichtbruine kleur krijgen.
3. Tijdens het bakken voeg je een eetlepel teriyaki saus toe. Voeg daarna de kruidenmarinade toe en bak tot de champignons bruin en goudkleurig zijn, met een licht krokante textuur.

### Aardpeercrème:

1. Schil de aardperen.
2. Kook de aardperen ongeveer 15 minuten in het bouillonwater.
3. Giet de aardperen af, maar bewaar een klein beetje van het kookvocht.
4. Pureer de aardpeer met het overgebleven kookvocht, violife, citroensap en -zeste, peper, zout, nootmuskaat en verse peterselie tot een gladde crème.

### Belegging:

1. Smeer een laagje aardpeercrème op het bord.
2. Leg daarop rijkelijk de gebakken portobello's.
3. Voeg verse schijfjes groene appel toe.
4. Garneer met rode ui ringetjes en waterkers.



# Broodje Tofu Toveraar

*Met Tofucrème en Oesterzwammen*



1 baguette

## INGREDIËNTEN

### Oesterzwammen:

2 pakjes Oesterzwan

35g Sriracha

35g Honing (of agavesiroop als  
vegan alternatief)

2,5g Sesamolie

7g Sushi azijn

### Tofu Crème:

250g Tofu

5 eL Citroensap

3 eL Olijfolie

3 eL Tahini

Zout (naar smaak)

10g Bieslook

1/2 Groen appeltje

Rode ui/sjalot (naar smaak)

Waterkers (naar smaak)

3 dikke lepels Veganaisse

## BEREIDING

### Oesterzwammen:

1. Bak de oesterzwammen in boter tot ze licht krokant zijn.
2. Meng de sriracha, honing (of agavesiroop), sushi-azijn en sesamolie in een kom.
3. Meng de gebakken oesterzwammen goed met de sriracha-lak.

### Tofu Crème:

1. Verkrummel de tofu en mix deze zo fijn mogelijk, voeg geleidelijk de olijfolie en tahini toe.
2. Breng op smaak met citroensap, citroenzeste en zout (voeg eventueel peper toe voor extra pit) en mix het geheel nogmaals goed door.
3. Roer er vervolgens verse, fijngehakte bieslook door.

### Belegging:

1. Besmeer het broodje met een laag tofu crème.
2. Beleg royaal met de gelakte oesterzwammen.
3. Voeg verse schijfjes groene appel toe.
4. Garneer met rode ui ringetjes en waterkers.
5. Werk af met een paar dikke lepels veganaisse.



# Broodje Club Americain

*Op basis van rijstwafels*



1 baguette

## INGREDIËNTEN

Rijstwafels: 6  
Tomatenconcentraat: 70g  
Veganaise: 3 tot 4 el  
Water: inhoud van  
tomatenconcentraat  
Sojasaus: 1 el  
Zwarte peper: 1 tl  
Cayennepeper: 1 tl  
Ui: 1  
Paprikapoeder: 2 tl  
Augurkschijfjes: 5 tot 6  
Olijfolie: 1 el  
Bicky uitjes: naar smaak  
Martinosaas

## BEREIDING


1. Verkruiemel de rijstwafels met een keukenmachine of met de hand tot een fijne textuur.
2. Combineer het tomatenconcentraat met een gelijke hoeveelheid water, veganaise, sojasaus, zwarte peper, cayennepeper, en paprikapoeder. Roer dit door elkaar tot een homogene saus.
3. Voeg de fijngehakte ui toe aan de saus.
4. Voeg vervolgens de verkruiemelde rijstwafels toe aan en meng alles grondig door elkaar tot de kruimels goed gemengd zijn met de saus en alle smaken goed verdeeld zijn.
5. Proef en pas de smaak aan met extra veganaise, sojasaus, zwarte peper, cayennepeper, of martinosaas naar wens.
6. Laat het mengsel minstens een uur in de koelkast staan zodat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen.
7. Serveer de vegan Americain met schijfjes augurk en op een bedje van bicky uitjes.





# Broodje Pulled Ohja!

Met Wittekoolsalade, Veganaise en Mango Chutney

 1 baguette

## INGREDIËNTEN

### Wittekoolsalade:

- 100g gesneden witte kool
- 4 eetlepels Veganaise
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- Wat peper en zout

### Veganaise (1.2 liter):

- 150 ml vocht uit blik kikkererwten
- 3 eetlepels mosterd
- Sap van 1,5 citroen
- 1 liter zonnebloemolie
- 40 ml balsamico blanco

### Mango Chutney:

- 1/2 mango
- 10 g sjalot
- 25 ml rode wijnazijn
- 2,5 g kurkuma
- 1 g gemberpoeder
- 5 g balsamico crème
- 25 g Candarel Sugarly
- 1,5 g sambal oelek

### Pulled Ohja & saus:

- 70g TVP brokken
- 250ml appelsap
- 50g vegan feta
- 70g Luikse siroop
- 17ml water
- 2g gerookt paprikapoeder
- 3g looktenen, geperst
- 3g komijnzaad
- 0,5 eetlepel srirache
- 6g sojasaus
- 10g mosterd
- 0,5 eetlepel witte wijnazijn

## BEREIDING

### Wittekoolsalade:

1. Neem 100 g gesneden witte kool.
2. Voeg 4 eetlepels Veganaise toe.
3. Meng goed door elkaar.
4. Voeg 1 eetlepel gehakte peterselie toe.
5. Breng op smaak met wat peper en zout.

### Veganaise:

1. Meng het vocht uit het blik kikkererwten met de mosterd en roer goed met een vork.
2. Voeg het citroensap toe en meng opnieuw goed.
3. Voeg geleidelijk, terwijl je mixt, de zonnebloemolie toe totdat de gewenste dikte van de veganaise is bereikt.
4. Voeg tijdens het laatste mixen de balsamico blanco toe en let op de dikte.
5. Breng op smaak met peper en zout.

### Mango Chutney:

1. Meng alle ingrediënten in een pan en roer goed.
2. Verwarm tot de vloeistof kookt, zet dan het vuur lager.
3. Laat minstens 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel, tot het meeste vocht is verdampt maar de structuur van de mango's behouden blijft.
4. Laat afkoelen alvorens te gebruiken.

### Pulled Ohja:

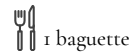
1. Marineer de TVP-brokken in warm appelsap gedurende 15 minuten en roer regelmatig om.
2. Maak Pulled Ohja siroop door alle ingrediënten in een steelpan te verwarmen en te laten koken.
3. Knijp de geweldige TVP-brokken uit en bak ze met een beetje olijfolie in een pan samen met de Pulled Ohja siroop en de Vegan Feta.
4. Maak wittekoolsalade door de gesneden wittekool te mengen met de veganaise en fijngesneden peterselie. Breng op smaak met peper en zout.

Bouw een broodje op met een laagje mangosalsa, gevolgd door Pulled Ohja en eindig met de koolsalade.



# Broodje Zesty Sweet Potato Delight

Zoete aardappel met feta, paprika, gepofte kikkererwten en ijsbergsla



## INGREDIËNTEN

375 g zoete aardappel  
112,5 g ui  
40 g vegan boter  
1/2 bird eye chili  
1/2 teentje verse  
knoflook  
15 g verse gember  
1 sinaasappel  
Snufje zout  
5 g rode currypasta  
250 g feta  
2,5 rode paprika  
150 g rode ui  
100 ml olijfolie  
25 ml witte wijnazijn  
Peper en zout naar  
smaak  
1/2 bosje platte  
peterselie  
1/2 krop ijsbergsla  
1 blik (205 g)  
kikkererwten  
Currypoeder


## BEREIDING

1. Schil de zoete aardappel en snijd deze in grove stukken.
2. Pel de ui en snijd deze ook in grove stukken.
3. Smelt de boter in een pan op laag vuur zonder te laten kleuren. Stooft de blokjes zoete aardappel en ui aan in de gesmolten boter.
4. Snijd de bird eye chili in kleine stukjes, pel en plet de knoflook en voeg deze toe aan de bereiding. Schil de gember en snijd deze ook in kleine blokjes en voeg toe aan de andere ingrediënten. Roer alle ingrediënten goed door elkaar en laat het geheel zachtjes stoven.
5. Rasp de schil van een sinaasappel boven de bereiding en pers ook het sap erbij. Voeg een snufje zout toe en laat het geheel zachtjes garen onder een deksel. Wanneer alle ingrediënten gaar zijn, mix de bereiding in een blender of keukenmachine tot een crème. Voeg tijdens het mixen de rode currypasta toe. Laat de bereiding afkoelen.
6. Snijd de feta in blokjes en verdeel deze over de crème van zoete aardappel op het broodje.
7. Snijd de paprika in vieren, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
8. Pel de rode ui en snijd deze ook in kleine blokjes.
9. Verwarm de olijfolie in een pan en stooft hierin kort de blokjes paprika en rode ui. Kruid met peper en zout. Laat de gestoofte groenten uitlekken en afkoelen.
10. Snijd de komkommer in de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees vervolgens in kleine blokjes. Laat de blokjes uitlekken in een zeef. Meng de komkommer door de afgekoelde groenten (paprika en rode ui). Voeg wat witte wijnazijn toe en breng op smaak met peper en zout.
11. Pluk en was de platte peterselie. Meng deze onder de ijsbergsla.
12. Snijd de ijsbergsla in dunne reepjes en meng met de peterselie. Leg de sla op het broodje.
13. Zorg ervoor dat de kikkererwten goed droog zijn om ze krokant te kunnen roosteren. Laat ze na het afspoelen uitlekken in een vergiet en dep ze droog met een schone theedoek of keukenpapier.
14. Verdeel de kikkererwten gelijkmatig over een bakplaat en droog ze gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.
15. Haal de bakplaat uit de oven en meng de olijfolie en gewenste kruiden onder de kikkererwten.
16. Zet de kikkererwten terug in de oven en laat ze nog 15-20 minuten roosteren tot ze goudbruin en knapperig zijn. Breng op smaak met peper, zout en currypoeder. Voeg de krokante kikkererwten toe aan het broodje.



# Broodje Funghi Italiani

*Portobello met Vegan Pesto*

 1 baguette

## INGREDIËNTEN

1 portobello  
1 tomaat  
olijfolie  
een bosje basilicum  
een handvol pijnboompitten  
knoflook  
edelgistvlokken  
peper en zout  
20 gram vegan feta

## BEREIDING

### Portobello:

1. Besprenkel de portobello aan de onderkant met olijfolie, peper, zout en knoflook.
2. Plaats de portobello in de oven op 180°C gedurende 20 minuten.
3. Haal de portobello uit de oven en snijd hem in plakjes van 0,5 cm.

### Pesto:

1. Doe de basilicum, geroosterde pijnboompitten, knoflook, edelgistvlokken, peper en zout in de blender met een beetje olijfolie.
2. Mix tot een gladde pesto ontstaat.

Leg één portobello op een broodje, wat schijfjes tomaat, twee lepels pesto en werk af met geroosterde pijnboompitten


**Recepten**





# Broodje TunO

*Vegan Tonijnsalade*

 1 baguette

## INGREDIËNTEN

- 100 g kikkererwten uit blik  
(niet afgegoten)
- 1/2 eetlepel sojasaus
- 3 tot 4 eetlepels mayonaise
- 1/4 rode ui
- 1 augurk
- 1/2 nori vel
- 1/4 theelepel zwarte peper
- 30 gr kleine tomaten
- een handvol babyspinazie

## BEREIDING

1. Marineer of laat de TVP brokken wellen in warme groentebouillon gedurende 15 minuten. Roer regelmatig om.
2. Prak de kikkererwten met een vork en voeg ze toe aan de gehakte TVP samen met alle overige ingrediënten zoals opgelijst. Controleer de kruiding en smaak, en voeg eventueel nog extra veganaise of zeewieraroma's toe.
3. Garneer met babyspinazie en schijfjes rijpe kleine tomaten. Serveer op een baguette.

# Het vervolg?



**Welke van de nieuwe veggie- en vegan producten zijn de moeite waard?  
Waar kan je ze kopen?**

Met Foodbase maken we een overzicht van welke nieuwe producten & recepten het proberen waard zijn. Dit doen we op basis van het koop-gedrag van andere consumenten en proefdagen.

Zo hoef jij niet alles zelf te proberen & blijf je op de hoogte van de lekkerste nieuwe producten & recepten!

**Zijn jouw vrienden akkoord met de ranking?**

Veggie Bitterball	4.8	★★★★☆
Vegan Boulet	4.3	★★★★☆
Veggie Burger	4.2	★★★★☆
Veggie Nuggets	4.1	★★★★☆
Veggie Kipcorn	3.5	★★★☆☆
Seaweed Croquette	3.3	★★★☆☆
Vegan Cheeseballs	2.8	★★☆☆☆

**\*Fictief voorbeeld!**

## Mis de rankings niet!

Zo heb je nooit meer een miskoop.



### Alcoholvrij bier

16 oktober @stelplaats



**Foodbase  
Website**



### Vegan frituursnacks?

20 november @stelplaats

Foodbase

## OVER PANECO

Paneco is een initiatief van Leuvense studenten met de missie om ecologisch consumeren toegankelijker te maken.

Zo hopen we een groter deel van de bevolking te betrekken door duurzaam eten lekkerder te maken.

Met dank aan ons team van getalenteerde chefs proberen we hoop te zaaien.

Want wij geloven dat ecologie & smaak hand in hand kunnen gaan. Maar daarvoor gaat we wel moeten samenwerken!



Thanks to:



**MIJNLEUVEN**