



# Vegan recept inspiratie

**Let's veganize!**

Het veganizen van gerechten hoeft niet moeilijk te zijn!  
Laat je inspireren door deze toegankelijke recepten met  
Lebo Plantz®, hét plantaardige alternatief voor roomkaas.

  
**Plantz®**  
plant-based  
cream cheese alternative



...Wraps it is!

# Paprika chili wrap met vegan kip

met vegan pesto, rucola en pijnboompitten

## Bereiding

- Smeer de paprika chili wrap in met de Lebo Plantz Green Garden
- Maak de rucola aan met de vegan pesto, verdeel de rucola over de paprika chili wrap.
- Verdeel de gebakken vegan kip en strooi er de geroosterde pijnboompitten over.
- Rol de wrap strak op en verdeel in 6 gelijke stukken.
- Leg ze op een bord en maak af met de overgebleven pijnboompitten en een beetje vegan pesto.

## Ingrediënten

40 gram	Lebo Plantz® Green Garden
1 st	paprika chili wrap
10 gram	rucola sla
60 gram	gebakken vegan kip
5 gram	geroosterde pijnboompitten
5 gram	vegan pesto



cheesecake  
hmm!

# vegan No bake cheesecake

met blauwe bessen, bramen & verse munt

## Bereiding

- Bekleed de onderkant van de 23cm springvorm met bakpapier en vet de zijkenen in met plantaardige boter.
- Draai de koekjes kruimelig in een keukenmachine.
- Smelt de plantaardige margarine op laag vuur en vermeng met de verkruimelde koekjes.
- Stort de koekmix in de springvorm en druk goed aan met een vlak glas. Zet de springvorm dan in de koelkast om op te laten stijven/afkoelen.
- Week in de tussentijd de blaadjes gelatine in wat koud water totdat ze zacht zijn.
- Draai de diepvries blauwe bessen in de keukenmachine fijn.
- Neem een mengkom en mix de vegan kokosyoghurt met de vegan Lebo Plantz Original, vanillesuiker, poedersuiker en als laatste het blauwe bessen nat goed door elkaar heen.
- Verwarm vervolgens de kokosmelk in een steelpannetje. Knijp de blaadjes gelatine uit en laat ze oplossen in de licht verwarmde melk.
- Giet de melk bij de kokosyoghurtmix en roer goed door. Schenk dan in de springvorm en laat minimaal 1 uur in de koelkast opstijven.
- Serveer de Cheesecake met bramen, blauwe bessen en verse munt.

## Ingrediënten

### Bodem

250 gram	digestieve koek (of koffieletjes)
100 gram	plantaardige boter

### Vulling

400 gram	Lebo Plantz® Creamy Original
8 st	vegan gelatine blaadje
1 zakje	vanillesuiker
6 el	poedersuiker
25 ml	kokosmelk
600 ml	vegan kokosyoghurt
150 gram	blauwe bessen (diepvries)
1 bakje	bramen
1 bakje	blauwe bessen
1 takje	verse munt

# Boerenbrood met vegan roomkaas

en avocado, champignons & pijnboompitten

## Bereiding

- Rooster de pijnboompitten tot ze goudbruin zijn.
- Snijd de champignons in blokjes en bak ze goudbruin.
- Snijd de avocado in plakjes.
- Snijd een royale plak boerenbrood af en besmeer deze met Lebo Plantz® Green Garden.
- Dresseer de avocado en gebakken champignons. Maak af met geroosterde pijnboompitten.

## Ingrediënten

1 plak	boerenbrood
50 gram	Lebo Plantz® Green Garden
1/4	avocado in plakjes
2-3 st	champignons in blokjes gebakken
5 gram	geroosterde pijnboompitten





# Nacho's met vegan roomkaas

met paprika, kidneybonen, tomaat, bosui, avocado & koriander.

## Bereiding

- Leg de nacho chips in een schaal.
- Snijd de bosui in ringetjes.
- Snijd de tomaat, paprika en avocado in blokjes.
- Maak van de paprika, kidneybonen, tomaat, bosui, avocado en gesneden koriander een gemengde salade.
- Breng de salade op smaak met zout en peper.
- Dresseer de salade over de nacho's en spuit een aantal toeven Lebo Plantz® Original erop.

## Ingrediënten

200	gram	nacho chips
70	gram	Lebo Plantz® Creamy Original
40	gram	paprika
20	gram	kidneybonen
20	gram	tomaten
5	gram	bosui
20	gram	avocado
3	takjes	koriander

# Let's veganize!

Lebo Plantz® is hét plantaardig alternatief voor roomkaas. Vegan, melk-/lactosevrij en allergeenvrij. Een andere benadering van ingrediënten, maar met dezelfde smaak en toepassing als roomkaas!

Verkrijgbaar in  
2 varianten



Creamy Original

Green Garden



 **Plantz**®  
plant-based  
cream cheese alternative

[leboplantz.nl](http://leboplantz.nl)