



GEGRILDE PAPRIKA MET ZOETE AJUIN

Ingrediënten

- 1 rode, gele en groene paprika
- 2 rode uien
- Olijfolie
- Tijm
- Marjolein
- Rozemarijn
- Oregano
- Zwarte peperbollen
- Grof zeezout
- 2 teentjes knoflook geperst
- Agave siroop

Bereiding

- *Schil de paprika's en snij in 4. Verwijder de zaadlijsten.*
- *Bestrijk met olijfolie en leg de paprika op een matig warme grill tot ze zacht zijn.*
- *Snij de gepelde ui in ringen en leg bij op de grill.*
- *Als de paprika gaar is, in reepjes snijden en laten afkoelen.*
- *De uiringen zoeten met agave, van de grill halen en afkoelen.*
- *Schik in een bokaal, laag om laag met de kruiden. Licht aandrukken en overgieten met olijfolie.*
- *Je kan naar eigen keuze kruiden weglaten of toevoegen.*
- *Lange tijd houdbaar in de koeling.*



Kruidendruppels voor het hele gezin die het welzijn van lichaam en geest bevorderen



trust.

Ik zorg voor een goede nachtrust.

10 ml : CNK 3075-215
20 ml : CNK 2979-508



enjoy.

Ik breng vreugde en ontspanning.

10 ml : CNK 3075-199
20 ml : CNK 2979-516



empower.

Ik breng energie en vitaliteit.

10 ml : CNK 3075-181
20 ml : CNK 2979-524



focus.

Ik breng concentratie.

10 ml : CNK 3075-207
20 ml : CNK 2979-532

Surf naar **www.go4balance.be** en **doe de test !**

Ontdek welke kruidendruppels jou kunnen helpen.

Verkrijgbaar bij uw apotheker en de betere natuurvoedingswinkel.

Go4balance - Louizalaan 149/24 - 1050 Brussel - go4balance@uwtherapeut.be - Advieslijn 0477 200 200