

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



HERB CONFETTI VEGGIE SKEWERS

From the Edible Academy
Prepares 12 Skewers

Ingredients

- 24 cherry tomatoes, such as Sungold, cut in half
- 2 cucumbers, halved and deseeded, cut into 1/2 inch crescent slices
- 2 bell peppers, deseeded and chopped into 1" square pieces
- 6 tbs finely chopped mixed herbs, such as basil, cilantro and parsley
- 1 tsp Balsamic reduction
- 2 tablespoons Honey
- 2 tablespoons Olive oil
- 1 clove garlic, minced—1 tsp
- 2 tsp salt
- 12 wooden skewers, to serve

Instructions

Prepare vegetables as listed. To make the herb confetti, in a large, open bowl, mix together herbs and then add balsamic reduction, honey, olive oil, and garlic. Add salt to taste.

Toss veggies in the bowl until thoroughly coated. To prepare the skewers, add vegetables as a mix on each skewer, alternating. Leave room on the skewer to hold it!

Serve immediately or refrigerate on a flat pan protected by wax paper. These can be grilled. If so, prepare skewers by soaking in water before adding vegetables.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



BROCHETAS DE VEGETALES CON POLVO DE HIERBAS

De Edible Academy
Prepara 12 brochetas

Ingredientes

- 24 tomates cherry, como los Sungold, cortados en mitades
- 2 pepinos, cortados a la mitad y despepitados, cortados en rodajas de ½ pulgada
- 2 pimientos, sin semillas y cortados en trozos cuadrados de 1 pulgada
- 6 cucharadas de hierbas mezcladas finamente picadas, como albahaca, cilantro y perejil
- 1 cucharada de reducción de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo, picado (1 cucharada)
- 2 cucharaditas de sal
- 12 palitos de madera para brochetas, para servir

Instrucciones

Prepare las verduras como se indica. Para hacer el confeti de hierbas, en un tazón grande y abierto, mezcle las hierbas y, a continuación, añada la reducción de vinagre balsámico, la miel, el aceite de oliva y el ajo. Añada sal al gusto.

Mezcle las verduras en el tazón hasta que estén bien cubiertas. Para preparar las brochetas, añada las verduras mezcladas en cada brocheta, alternándolas. ¡Deje espacio en la brocheta para sujetarla!

Sirva inmediatamente o refrigere en una bandeja plana protegida con papel encerado. Se pueden hacer a la parrilla. Si es así, prepare las brochetas remojándolas en agua antes de añadir las verduras.