

EST.

2015

FOODSHARE

FEEDING A NEED IN OUR COMMUNITY

Thai Veggie Wraps With Spicy Peanut Sauce

recipe adapted from thissavoryvegan.com



Serves 4

- 4 whole wheat wraps
- 1 cup shredded cabbage
- 1 bell pepper, sliced thinly
- 2 green onions
- 1/4 cup chopped cilantro

Sauce

- 1/2 cup peanut butter
- 2 tbs sesame oil
- 1/4 cup soy sauce
- 1 tbsp sriracha
- 1 tsp ground ginger
- 1/4 cup water

1. Make the sauce: Combine peanut butter, sesame oil, soy sauce, sriracha, ground ginger, and water in a small bowl. Add more water as needed to reach desired consistency. Set aside.
2. Lay the wraps out flat and layer equal amounts of cabbage, bell pepper, green onion, and cilantro. Roll up tightly and slice down the center. Enjoy your wraps dipped in peanut sauce!

Cucumber + Peach Salsa

recipe adapted from minimalistbaker.com



Serves 2-4

- 3/4 cup peaches, chopped
- 1/2 cup cucumber, chopped
- 1 bell pepper, chopped
- 2 tbsp green onion, chopped
- 1/4 cup cilantro, chopped
- 1 tbsp lime juice
- pinch of salt and pepper

1. In a small bowl, toss together all of the ingredients. Add salt and pepper to taste.
2. Serve with tortilla chips, in burrito bowls, on tacos, or straight with a spoon!

ORDER YOUR NEXT BOX NOW!

**SCAN THE QR CODE OR VISIT
FEEDANDSEEDSC.COM/FOODSHARE**



TEXT "FRESH" TO 877-626-5725 TO OPT-IN FOR REMINDERS

EST.

2015

FOODSHARE

FEEDING A NEED IN OUR COMMUNITY

Wrap tailandés de verduras con salsa de maní

receta adaptada de thissavoryvegan.com



Para 4 personas

- 4 wraps de trigo integral
- 1 taza de repollo rallado
- 1 pimiento morrón, cortado en rodajas finas
- 2 cebollas verdes
- 1/4 taza de cilantro picado
- 1/2 taza de mantequilla de maní
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1/4 cup soy sauce
- 1 cucharada de sriracha
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1/4 taza de agua

1. Prepare la salsa: combine la mantequilla de maní, el aceite de sésamo, la salsa de soja, la sriracha, el jengibre molido y el agua en un tazón pequeño. Agregue más agua según sea necesario para alcanzar la consistencia deseada. Dejar de lado.
2. Coloque los wraps en posición horizontal y coloque capas iguales de repollo, pimiento morrón, cebolla verde y cilantro. Enrollar bien y cortar por el centro.
¡Disfruta de tus wraps bañados en salsa de maní!

Salsa De Pepino + Melocotón

receta adaptada de minimalistabaker.com



Sirve 2-4

- 3/4 taza de duraznos, picados
- 1/2 taza de pepino, picado
- 1 pimiento morrón, picado
- 2 cucharadas de cebolla verde, picada
- 1/4 taza de cilantro, picado
- 1 cucharada de jugo de lima
- pizca de sal y pimienta

1. En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes. Añadir sal y pimienta al gusto.
2. ¡Sirva con chips de tortilla, en tazones de burrito, sobre tacos o directamente con una cuchara!

¡PIDE TU PRÓXIMA CAJA AHORA!
ESCANEE EL CÓDIGO QR O VISITE
FEEDANDSEEDSC.COM/FOODSHARE



ENVÍE UN MENSAJE DE TEXTO "FRESH" AL 877-626-5725 PARA
SUSCRIBIRSE A LOS RECORDATORIOS