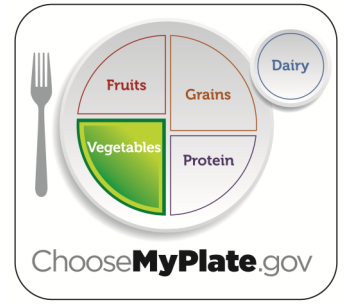
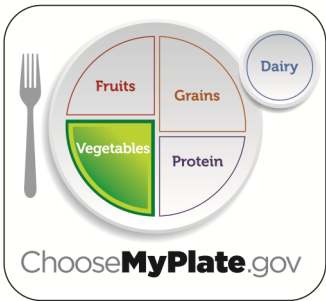


Green Beans/Ejotes

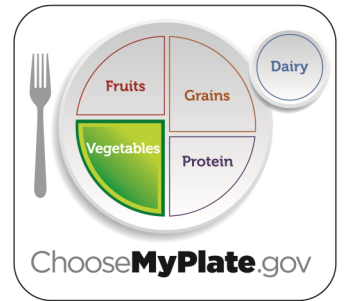


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕

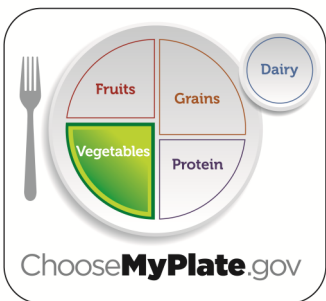


Green Beans/Ejotes

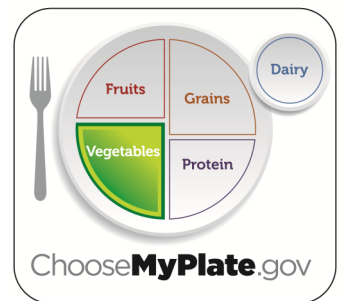


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕



Green Beans/Ejotes



Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

- Enjoy green beans raw in hummus or your favorite dip.
- Sauté green beans with shallots, ginger, garlic, soy sauce and chile for a spicy kick!
- Add cut green beans into any soup or casserole to make for a heartier meal.

- Disfrutar los ejotes crudos con tu dip favorito o humus.
- ¡Saltear los ejotes con cebolleta, jengibre, ajo, salsa de soya y chile para un sabor picante!
- Añadir ejotes cortadas en cualquier sopa o cazuela para hacer una comida más robusta.



- Enjoy green beans raw in hummus or your favorite dip.
- Sauté green beans with shallots, ginger, garlic, soy sauce and chile for a spicy kick!
- Add cut green beans into any soup or casserole to make for a heartier meal.

- Disfrutar los ejotes crudos con tu dip favorito o humus.
- ¡Saltear los ejotes con cebolleta, jengibre, ajo, salsa de soya y chile para un sabor picante!
- Añadir ejotes cortadas en cualquier sopa o cazuela para hacer una comida más robusta.



- Enjoy green beans raw in hummus or your favorite dip.
- Sauté green beans with shallots, ginger, garlic, soy sauce and chile for a spicy kick!
- Add cut green beans into any soup or casserole to make for a heartier meal.

- Disfrutar los ejotes crudos con tu dip favorito o humus.
- ¡Saltear los ejotes con cebolleta, jengibre, ajo, salsa de soya y chile para un sabor picante!
- Añadir ejotes cortadas en cualquier sopa o cazuela para hacer una comida más robusta.