

Rustic demi baguette white pre-sliced FB



met gerijpte geitenkaas, gemarineerde zongedroogde tomaten,
lente-ui, rucola en chilipeper





Rustic demi baguette white pre-sliced FB

met gerijpte geitenkaas, gemarineerde zongedroogde tomaten,
lente-ui, rucola en chilipeper

Ingrediënten

- 🍷 Gerijpte geitenkaas
- 🍷 Gemarineerde zongedroogde tomaten
- 🍷 Lente-ui
- 🍷 Rucola
- 🍷 Chilipeper

Recept

- 1 Smeer eerst wat zachte geitenkaas of zachte roomkaas op beide snijvlakken van het stokbrood (in plaats van boter, margarine of mayonaise)
- 2 Beleg het broodje, beginnend met de gesneden geitenkaas en breng op smaak met gemalen chilipeper
- 3 Voeg de rucola toe, dan de tomaten en tenslotte de lente-uitjes
- 4 Sluit het broodje en druk het een beetje aan

Product informatie

5001923

**RUSTIC DEMI BAGUETTE
WHITE PRE-SLICED FB**



Volledig gebakken & voorgesneden rustiek half stokbrood van tarwebloem. De ideale broodjesdrager.

120 g - 21cm

6 x 6 ST/KRT - 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C • MINDER DAN 3'

AFGEBAKKEN

