

gerijpte
geitenkaas



GEHAKTE
WALNOOT

+ BALSAMICO CRÈME

BROODJE
van de maand
CHEVREUSE

SMEUIG!

Broodje
van de
maand



De recepten van **Broodje van de maand** vind je ook op de **Molco website**



Chevreuse ~ Rustico bonk donker (art.nr. 26896)

Ingrediënten (voor 10 broodjes)

100 g mesclun, 300 g gerijpte geitenkaas, 50 g balsamico crème, 100 g gehakte walnoot

Bereiding

- 10 Rustico bonk donker broodjes ± 30 min. ontdooien en vervolgens ± 10-12 min. afbakken in een voorverwarmde oven op 180-200°C
- Verdeel de mesclunblaadjes over het broodje en leg daarop de plakjes geitenkaas
- Decoreer met enkele stukjes gehakte walnoot en de balsamico crème
- Klaar om te serveren

SMEUIG!

Meer info?

Voor België bel 03 641 71 15 en voor Nederland 0800 864 77 63 of surf naar www.molco-foodservice.com