

BRIOCHEBOL BOLOGNESE SAUS

OMSCHRIJVING:

Briochebol met zelfgemaakte Bolognese saus, tomaat en Parmezaanse kaas

SMAAKOMSCHRIJVING:

Hoezo eet je alleen Bolognese met pasta? Dit briochebroodje leent zich uitstekend voor een verrassende lunch of alternatief voor een broodje hamburger. Bak de bol lekker krokant af en serveer met je warme pastasaus voor een waanzinnige nieuwe lunchervaring! Italianen wees gewaarschuwd, want dit broodje is verslavend.



SINCE 1899
BUSSING
BROOD

BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2019

7X4 STUKS, 85 GRAM

INGREDIËNTEN:

- Briochebol 1 afgebakken
- Bolognesesaus 200 gram zelfgemaakte of kant en klaar
- Tomaat 1 in dunne schijfjes gesneden
- Parmezaan 25 gram geraspt
- Peper en zout op smaak
- Olijfolie op smaak

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de Bolognesesaus en breng eventueel nog op smaak met peper, zout en olijfolie.
2. Snijd de briochebol door midden en beleg de onderkant met de schijfjes tomaat.
3. Doe daarna de warme Bolognesesaus op de tomaat, wat blaadjes verse basilicum en maak af met de geraspte Parmezaanse kaas.
4. Het kapje kun je er weer opleggen en klaar is je briochebol Bolognese!

SERVEREN:

Dit stoere lunchbroodje met een stevige vulling, krokante bite en verrassende smaak, serveer je met een beetje extra vierge olijfolie met het kapje van het briochebrood erop. Buon appetito.

SINCE 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl