

# CUBANO PULLED PORK & EMMENTALER

## Omschrijving:

Traditioneel brood gemaakt van uitsluitend natuurlijke grondstoffen. 48 uur rijs geven dit brood een spekkige, open kruim met smaak... véél smaak met pulled pork, achterham, emmentaler, mosterd en augurk.

## Smaakomschrijving:

Dit broodje maakt een unieke tosti. De smokey smaken van de pulled pork, het notige van de Emmentaler en de romige achterham met de frisse augurk geeft dit broodje een mond vol smaak!



## Ingrediënten:

- 2 plakken achterham
- 4 pakken Emmentaler kaas
- 1 eetlepel boter, smeerbaar
- 100 gr pulled pork of langzaam gegaarde procureur
- 2 augurken, plakken gesneden
- 1 eetlepel mosterd, Amerikaans

## Bereidingswijze:

1. Snijd het broodje open en besmeer de binnenkant met mosterd
2. Beleg het broodje achtereenvolgens met achterham, pulled pork, Emmentaler en augurk.
3. Doe het deksel erop en besmeer de buitenkant, onder en boven met boter.
4. Bak het broodje in de pan, terwijl je iets zwaars erop legt.
5. Bak om en om goudbruin tot de kaas is gesmolten.

## Serveren:

Dit is een stevig broodje voor de stevige trek. Serveer op een stoere plank met extra augurk ernaast en extra mosterd. Eventueel zou je ook mayonaise en/of ketchup erbij kunnen serveren.



*B'rustiek*



BUSSING  
BROOD

## B'RUSTIEK FLUTE

ART.NR. 50321 -50322

10 STUKS, 400 GRAM

## Bakadvies:

Bak de B'rustiek flûte af: 12 min op 200 °C.  
Laat afkoelen voor het opensnijden.

**TIP: Voor het beste resultaat adviseren wij  
ons brood ontdooid af te bakken.**

SINDS 1899  
**BUSSING**  
BROOD

Chr. Huygensstraat 12  
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80 - F 0186 65 34 19  
E [info@bussingbrood.nl](mailto:info@bussingbrood.nl)

[www.bussingbrood.nl](http://www.bussingbrood.nl)