

# PLAK B'RUSTIEK

## Rode biet & Geitenkaas

### Omschrijving:

B'rustiek is brood met een verhaal. Dit traditionele brood op basis van "levain" is gemaakt met de bloemsoort "farine tradition Francaise". Daaraan voegen we water, zeezout en een héél klein beetje gist toe. Dit wordt langzaam gekneet tot een soepel deeg, dat vervolgens 48 uur de tijd krijgt om te rijzen en op smaak te komen. Zonder enige toevoeging, met uitsluitend 100% natuurlijke ingrediënten.

Royale plak B'rustiek 800 gram wit, belegd met smaakvolle combinatie van ingrediënten. Mooi en speels opgemaakt serveert u hiermee een smaakvolle en kleurrijke lunch.

### Smaakomschrijving:

Fris en natuurlijk!

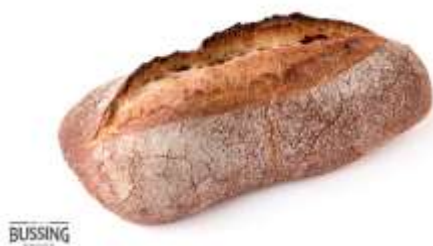


### Ingrediënten:

- B'rustiek 800 gram wit
- gemengde sla
- humous rode biet
- rode biet
- paprika rood
- geitenkaas bolletjes
- bosui
- gepofte rijst

### Bereidingswijze:

Bak de B'rustiek. Snij een mooie plak B'rustiek wit (800 grams brood). Beleg met gemengde sla. Snij rode biet in dunne plakjes, en snij reepjes rode paprika. Smeer de rode-biet-humous over de gemengde sla. Garneer de boterham met de overige ingrediënten.



## B'RUSTIEK

ART.NR. 500171 -500172

8 STUKS, 800 GRAM

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

