

DESEMBOL GEITENKAAS & HONING

Omschrijving:

Een rustieke desembol met een robuust uiterlijk en volle stugge smaak. Wit of bruin gevuld met romige geitenkaas.

Smaakomschrijving:

Dit borrelbrood is pur sang.

Brood gevuld met geitenkaas, tijm en honing. Zo direct uit de oven is het brood extra knapperig en de kaas heerlijk gesmolten. Scheur of snijdt in stukken.

Ouderwets genieten!



INGREDIENTEN:

- 1 geweldenaar wit of bruin
- 100 gram geitenkaas
- 4 takjes tijm, blaadjes geritst
- 3 el honing
- 2 plakken tomaat



BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd een hoedje af van de bol. Haal een deel van het brood eruit.
3. Bestrooi de binnenkant met de helft van de tijm.
4. Leg de geitenkaas erop.
5. Bestrooi de resterende tijm eroverheen. En bedruip de kaas met honing.
6. Leg de plakken tomaat op het brood.
7. Bak in de voorverwarmde oven voor ongeveer 10 minuten.
8. Serveer op een plank met andere borrelhapjes.

SERVEREN:

Serveer dit borrelbrood op een plank met andere borrelhapjes of serveer met andere kaasjes bij een kaasplank.



BUSSING
brood

GEWELDNAER

ART.NR. 500146 - 500147

16 STUKS, 225 GRAM

Bakadvies:

Bak de geweldenaar af: 8 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

www.bussingbrood.nl