

KLEINE BELEGDE DESEMBROODJES



Kleintje desem wit en bruin.

Sharing plate (of buffet) met

- Tonijn / gele puntpaprika / bosui
- Vegan: rode biet / humous met rode biet / komkommer / cress
- Bacon / vijgen chutney / pijnboompitjes
- Boerenkaas / little gem / augurk / piccalilli

OMSCHRIJVING:

Klein en handig desembroodje in de varianten wit en bruin. Veelzijdig inzetbaar. 100% natuurlijke grondstoffen.

In te zetten als tafelbroodje, als klein broodje bij ontbijt. Bijzonder geschikt voor het opmaken van uitdeel-schalen en lunchbuffetten. Leuk om de broodjes op verschillende manieren in te snijden, en te serveren met een prikker



BEREIDINGSWIJZE:

Kleintje desem bruin met tonijn: broodje aan de zijkant insnijden (niet helemaal doorsnijden). Besmeren met roomboter. Gele puntpaprika in ringen snijden en beleggen. Daarop de tonijn (gekookt; uit blik). Afwerken met stukjes bosui en vers gemalen peper.

Kleintje desem wit vegan: broodje aan de zijkant insnijden (niet helemaal doorsnijden). Plakjes rode biet onderop, daarna besmeren met humous (met rode biet). Daarop plakjes dun gesneden komkommer, en garneren met cress.

Bruin kleintje desem met bacon (vleeswaar): broodje bovenop insnijden. Beetje roomboter smeren. Daarna opvullen met plakjes bacon. Vijgenchutney er bovenop en garneren met gebakken pijnboompitjes.

Kleintje desem wit met boerenkaas: broodje aan de zijkant helemaal doorsnijden. Besmeren met roomboter. Daarna beleggen met gesneden little gem. Vervolgens mooie plakjes lekkere boerenkaas er op. Afwerken met plakjes augurk en piccalilli en vers gemalen peper.



KLEINTJE DESEM WIT/ BRUIN

ART.NR. 50350/ 50355

4 X 25 STUKS, 50 GRAM

BAKADVIES:

Bak de kleintjes desem af:
4 min 200 °C. Voor het insnijden,
eerst laten afkoelen.

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

