

ROGGERAKKER BLTA

OMSCHRIJVING:

Roggerakker zuurdesem met bacon, sla, tomaat en avocado.

SMAAKOMSCHRIJVING:

De rogge rakker zuurdesem is een bijzonder mals broodje met een licht zuurtje. Dat past perfect bij romig en fris beleg. Door de sla heeft het ook een beet, wat ervoor zorgt dat het interessant eet. Dit is een perfect combinatie van fris, zoet, zout en romig en krokant.

ROGGE[®]
rakker



INGREDIËNTEN:

- Roggerakker zuurdesem
- 2 blaadjes sla
- 4 plakken bacon
- 2 eetlepels mayonaise
- 4 plakken tomaat
- 1/4 avocado in plakken

BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak de bacon krokant in een koekenpan.
2. Snijd het broodje open en besmeer met de mayonaise.
3. Beleg het broodje achtereenvolgens met sla, tomaat, gebakken bacon en avocado.

SERVEREN:

4. Dit broodje past in bijna iedere zaak. De smaak van het broodje doet bijna al het werk, dus serveer eenvoudig op een wit bord of stoere plank.



ROGGE RAKKER[®]

ART.NR. 50309 - 50313
4X8 STUKS, 120 GRAM

BAKADVIES:

Bak de Rogge Rakker af: 8 min.
Op 200°C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

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

