

ROGGERAKKER BIERBOSTEL OUDE KAASSALADE

SMAAKOMSCHRIJVING:

Bier en oude kaas is een erg goede smaakcombinatie. Het is dan ook niet gek dat deze Rogge Rakker Bierbostel met oude kaassalade erg lekker is. Door de salade zit gekookt ei, dit zorgt voor vulling en romigheid. De yoghurt in de salade zorgt voor frisheid tegen al de romige smaken.

ROGGE[®]
rakker



INGREDIËNTEN:

- 1 rogge rakker bierbostel
- 3 blaadjes botersla
- 1 el bieslook, gesneden
- 50 gr oude kaas, brunoise
- 1/2 gekookt ei, fijngehakt
- 1 el mayonaise
- 1/2 el yoghurt
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE:

1. Voor de oude kaassalade meng je de oude kaas, gekookt ei, mayonaise, yoghurt, bieslook. Breng op smaak met peper en zout.
2. Snijd het broodje open en leg de sla erop.
3. Beleg dan het broodje met de oude kaassalade. Garneer met wat bieslook.



ROGGE RAKKER[®] BIERBOSTEL

ART.NR. 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.



SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl