

Culinaire boterham soleil



Ingrediënten

- Versgebakken stevig vol granenbrood
- Fetakaas
- Andijvie
- Gegrilde groentjes (Gran'Tapas)
- Guacamole
- Verstegen Spicemix del Mondo la Spezia
- Verstegen Spicemix del Mondo Sirtaki
- Verstegen Gomasio Curry

Methode

1. Snij het brood in stevige plakken, min 1 cm.
2. Bestrijk met guacamole en kruid met de Spicemix del Mondo Sirtaki.
3. Bedek met de andijvie en garneer met de gegrilde groentjes en fetakaas. Werk af met de Spicemix del Mondo la Spezia.
4. Serveer met extra guacamole, afgewerkt met Gomasio Curry.
5. Serveer met water, gepimt met munt, citroen en Verstegen Steranijs.

Variatie

Varieer door Spicemix del Mondo Sirtaki te vervangen door Spicemix del Mondo Chimichurri

**Dit recept is van
VERSTEGEN**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be