

DE LEKKERSTE SANDWICH



SUIKERBROOD

INGREDIËNTEN VOOR 4 SANDWICHES

8 PLAKKEN GESNEDEN SUIKERBROOD

1 PAKJE DR. OETKER BANKETBAKKERSROOM

MELK VOOR DE BANKETBAKKERSROOM

1/2 BAKJE AARDBEIJEN

1.

BEREIDING VAN 1 SANDWICH

Maak volgens de aanwijzingen op de verpakking de gele banketbakkersroom, gebruik melk in plaats van water. Laat dit opstijven in de koelkast en was ondertussen de aardbeien in koud water. Haal het kroontje van de aardbeien en snijd de aardbeien in plakjes. Besmeer twee plakken suikerbrood met gele room en verdeel de plakjes aardbei over het suikerbrood. Leg de tweede plak suikerbrood op de andere plak. Eet smakelijk!

Puur Voordeel. Puur

KAISER MET MAKREEL



KAISER MET MAKREEL

INGREDIËNTEN VOOR 4 SANDWICHES

4 AFGEBAKKEN KAISERBROODJES

2 MAKREELFILETS

1 AVOCADO

SAP VAN 1/2 LIMOEN

1/2 ZAKJE VELDSL

MAYONAISE

ZOUT EN PEPER UIT DE MOLEN

BEREIDING VAN 1 SANDWICH

Snijd het kaiserbroodje doormidden en besmeer beide kanten met een klein beetje mayonaise. Beleg het broodje met een halve makreelfilet. Halveer de avocado. Met een scherp mesje tot aan de pit rondom de avocado insnijden, in 1 beweging. Met een draaiende beweging de avocado los van de pit halen. Pit verwijderen, schil eraf pellen en de avocado besprenkelen met sap van een halve limoen en leg twee schijven gesneden avocado op het broodje. Doe als laatste naar eigen smaak een beetje peper en zout en wat veldsla op het broodje. Eet smakelijk!

3.

LODEWIJKER SPELT MET RIPERKRITE

INGREDIËNTEN VOOR 4 SANDWICHES

8 PLAKKEN GESNEDEN LODEWIJKER SPELTBROOD

1 BAKJE PHILADELPHIA SPREAD NATUREL

8 PLAKKEN RIPERKRITE KAAS

2 + 3 TOMATEN

PEPER UIT DE MOLEN

LODEWIJKER SPELT MET RIPERKRITE



BEREIDING VAN 1 SANDWICH

Besmeer twee plakken Lodewijker speltbrood met Philadelphia naturel en beleg dit met één plak Riperkrite kaas. Snijd een halve tomaat in dunne plakken en leg dit op een plak speltbrood. Doe als laatste naar eigen smaak wat peper erbij op het brood. Leg de tweede plak speltbrood op de andere plak en snijd het brood schuin door. Eet smakelijk!

Puur Voordeel. Puur