




floraplus
Haver op zijn puurst



Recept
**TOAST MET
PESTO, FETA EN
AVOCADO**




floraplus
Haver op zijn puurst



Recept
**FRIS BROODJE
GEGRILDE KIP
MET MANGO**




floraplus
Haver op zijn puurst



Recept
**QUINOABURGER MET
YOGHURTDRESSING
EN GEITENKAAS**




floraplus
Haver op zijn puurst



Recept
**BROODJE MET
SPECULOOSPASTA
EN CHEDDAR**



Recept
**BROODJE MET
SPECULOOSPASTA
EN CHEDDAR**

INGREDIËNTEN

- 4 sneetjes Floraplus-brood
- Speculoospasta
- 150 g verbrokkelde cheddarkaas (blok)
- 1 granaatappel
- 15 ongepelde amandelnootjes, eventueel verbrokkeld
- Een paar takjes cressonette



RECEPT

Besmeer de Floraplus-sneetjes met de speculoospasta. Verdeel er de verbrokkelde cheddarkaas, amandelen en granaatappelpitten over. Garneer met enkele takjes cressonette.

Laat je lekker verrassen!



WWW.DEWARMEBAKKER.COM



Recept
**QUINOABURGER MET
YOGHURTDRESSING
EN GEITENKAAS**

INGREDIËNTEN

- 4 kleine Floraplus-broodjes
- Halve komkommer in slierten gesneden
- Olijfolie

Voor de yoghurt dressing:

- 125 g Griekse yoghurt
- Een snuifje ras el hanout
- 1 limoen
- 1 el bloem
- Peper en zout

Voor de burger:

- 100 g quinoa
- 1 losgeklopt ei
- 1 el fijngesneden munt
- 1 el fijngesneden peterselie
- 1 teentje fijngesneden look
- 1 fijngesneden bosui
- 1 takje geriste tijm
- 1 el bloem
- 60 g geitenkaas
- Peper en zout



RECEPT

Voor de yoghurt dressing:

Meng de Griekse yoghurt met de ras el hanout en wat zeste van de limoen. Kruid af met peper en zout.

Voor de burger:

Kook de quinoa zoals aangegeven op de verpakking. Meng de gekookte quinoa met het losgeklopte ei en alle overige ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout. Maak mooie burgers en laat een half uur opstijven in de ijskast. Bak de burgers goudbruin in olie. Verdeel de komkommerslierten over de broodjes. Lepel er wat yoghurt dressing over en leg de gebakken burger erbovenop. Serveer met wat extra yoghurt dressing en een partje limoen.



WWW.DEWARMEBAKKER.COM



Recept
**FRIS BROODJE
GEGRILDE KIP
MET MANGO**

INGREDIËNTEN

- 4 kleine Floraplus-broodjes (gemaakt uit het kransbrood)
- 1 kipfilet
- 1 mango in reepjes
- 4 el mangochutney
- Een handvol mosterdkruid
- 1 rode ajuin in ringen
- 1 el rode wijnazijn
- 1 el sushi-azijn



RECEPT

Snijd de kipfilet in fijne stukjes en grill ze.

Meng de azijn en marineer er de ajuinringen in (best 2 à 3 uur).

Snijd de broodjes doormidden. Beleg ze met de mangochutney en -reepjes. Verdeel de kip en garneer met de ajuin en het mosterdkruid. Kruid met peper.



WWW.DEWARMEBAKKER.COM



Recept
**TOAST MET
PESTO, FETA EN
AVOCADO**

INGREDIËNTEN

- 8 sneetjes Floraplus-brood
- 100 g pesto van rucola
- Een handvol spinazie
- 100 g feta
- 10 gehakte pecannootjes
- 1 avocado in plakjes
- Peper



RECEPT

Rooster het brood in een contactgrill.

Besmeer vier gegrilde sneetjes met de pesto.

Beleg met enkele blaadjes spinazie, wat feta, nootjes en avocado.

Kruid met peper.

Leg de overige vier sneetjes erbovenop.



WWW.DEWARMEBAKKER.COM