De Warme Bakker
UW VAKMAN
UW VAKMAN
ORZO
GEZONDE GERSTEKRACHT
Recept
HERFSTIG PICKNICKBROOD

De Warme Bakker
UW VAKMAN
UW VAKMAN
ORZO
GEZONDE GERSTEKRACHT
Recept
GROENTEBROODJE MET WORTEL EN AUBERGINEKAVIAAR

De Warme Bakker
UW VAKMAN
UW VAKMAN
ORZO
GEZONDE GERSTEKRACHT
Recept
TOAST CHAMPIGNON

De Warme Bakker
UW VAKMAN
UW VAKMAN
ORZO
GEZONDE GERSTEKRACHT
Recept
GEROOKTE MAKREEL MET RODE BIET EN APPEL

Recept

GEROOKTE MAKREEL MET RODE BIET EN APPEL

INGREDIËNTEN

- 1 klein rond broodje
- 2 stukken gerookte makreel met Fiësta-kruiden (Italiaanse kruiden. Verkrijgbaar in de supermarkt of viswinkel.)
- 1 Granny Smith-appel
- 1 limoen
- 150 g bietenspread met feta

RECEPT

Snij het broodje in driehoekjes en snij middendoor.
Pers de limoen, snij de appel in fijne reepjes en laat ze even marineren in het limoensap.
Beleg de ene helft van het broodje met de bietenspread.
Werk verder af met de makreel en de appel.

Recept

TOAST CHAMPIGNON

INGREDIËNTEN

- 4 dikke sneden Orzo-brood
- 400 g gemengde boschampignons
- 20 g boter
- 100 g gerookte spekblokjes
- 2 teentjes verse look
- 12 verse zilveruitjes
- 0,5 dl groentebouillon
- handvol peterselie
- peper en zout
- olijfolie

RECEPT

Bak het brood krokant in wat olie en hou apart. Bak vervolgens de spekjes krokant zonder vetstof en bewaar die ook apart.
Bak de zilveruitjes samen met de teentjes look in de boter.
Voeg de champignons toe, en bak ze mooi goudgeel.
Blus met de groentebouillon en laat wat inkoken.
Haal de teentjes look uit de pan.
Beleg de boterhammen met de champignons, de zilveruitjes en de spekjes.
Bestrooi ze met fijngesnipperde peterselie.
Breng nog op smaak met peper en zout.

Recept

GROENTEBROODJE MET WORTEL EN AUBERGINEKAVIAAR

INGREDIËNTEN

- 4 dikke sneden Orzo-brood
- 8 wortelen met loof
- handvol gehakte walnoten
- verse oregano
- 150 g auberginekaviaar
- 1 el bloemsuiker

RECEPT

Snij de wortelen door in de lengte en bak ze beetgaar in wat vetstof.
Strooi er op het einde wat bloemsuiker over en laat nog even karamelliseren.
Verdeel de auberginekaviaar over de sneetjes brood en leg de wortelen bovenop.
Garneer met gehakte walnoten en oregano en breng nog op smaak met peper en zout.

Recept

HERFSTIG PICKNICKBROOD

INGREDIËNTEN

- 1 langwerpig broodje
- 150 g Coppa
- 200 g artisjoktapenade
- 10 halfzongedroogde tomaten in olie
- handvol rucola
- handvol kervel
- peper

RECEPT

Snij het brood middendoor en besmeer beide helften met de artisjoktapenade.
Verdeel de Coppa, de tomaten, de rucola en de kervel over de ene helft.
Kruid af met peper.
Snij het broodje in stukjes en serveer.