



ADOR

MET SPELT EN LIEFDE GEMAAKT



Recept
**BROODJE ROSBIEF
EN PICKELS**



ADOR

MET SPELT EN LIEFDE GEMAAKT



Recept
**LENTESLA MET
CROUTONS EN CROTTIN
DE CHAVIGNOL**



ADOR

MET SPELT EN LIEFDE GEMAAKT



Recept
**BROODCHIPS
MET TZATZIKI**



ADOR

MET SPELT EN LIEFDE GEMAAKT



Recept
**STOKBROOD
MET SCAMPI
EN PAPRIKASALSA**



Recept

STOKBROOD MET SCAMPI EN PAPRIKASALSA

INGREDIËNTEN

- 4 kleine Ador-stokbroden
- 2 rode paprika's gepeld
- Peper en zout
- Snuijfe gerookt paprikapoeder
- 8 scampi's
- 4 el bloem
- 1 eiwit
- 4 el panko
- 1 dl sojaolie
- 4 el Griekse yoghurt
- Borage Cress



RECEPT

Voor de paprikasalsa: Rooster de paprika en hak ze in stukjes. Kruid met peper, zout en een snuijfe gerookt paprikapoeder.

Voor de scampi's: Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Paneer de scampi's door ze in bloem te wentelen en aansluitend in eiwit en panko. Bak de scampi's goudbruin in sojaolie.

Verdeel de stokbroden in twee en snijd ze doorlangs. Beleg ze met yoghurt en verdeel daarover de paprika. Beleg met de scampi en werk af met Borage Cress.



Recept

BROODCHIPS MET TZATSIKI

INGREDIËNTEN

- 2 kleine Ador-stokbroden
- Bakolie
- ½ komkommer
- 150 g fetakaas
- 200 g Griekse yoghurt
- 3 el sinaasappelsap
- Peper en zout
- Zeste van ½ sinaasappel
- Lemon Cress



RECEPT

Voor de broodchips: Snijd de Ador-stokbroden in flinterdunne sneetjes. Verwarm de olie en bak de fijne broodplakjes goudbruin op een matig vuur – wie wil, kan ze ook in de oven bakken.

Voor de tzatziki: Snijd de komkommer in zeer fijne plakjes. Verkruiemel de fetakaas en meng met de yoghurt en het sinaasappelsap. Voeg de komkommers toe en kruid het geheel af met peper en zout. Bestrooi met de zeste van sinaasappel en garneer met Lemon Cress.

Dien de tzatziki op samen met de broodchips.



Recept

LENTESLA MET CROUTONS EN CROTTIN DE CHAVIGNOL

INGREDIËNTEN

- 4 sneden Ador-brood
- Bakolie
- Peper en zout
- ¼ bloemkool
- 2 tl mosterd
- 1 el Xeresazijn
- 100 g gemarineerde artisjokhartten
- Handvol groene mizunasalade
- Handvol Lollo Bianco (groene kruisla)
- 150 g boontjes geblancheerd
- 100 g pareltoomaatjes
- 20 g pecannootjes
- 4 geitenkaasjes Crottin de Chavignol
- 4 tl honing
- Tijm



RECEPT

Snij 8 plakjes brood (voor de toastjes) en snijd de rest in blokjes (voor de croutons). Bak ze goudbruin in olie en kruid met peper en zout.

Snijd bloemkoolroosjes en cutter ze fijn. Doe de bloemkoolcouscous in een zeef en week 2 min. in kokend water. Laat uitlekken.

Voor de salad bowl: Maak vinaigrette met mosterd, marinade van artisjokken en Xeresazijn. Meng er sla, boontjes, tomaatjes, artisjokken, pecannootjes en bloemkool door. Kruid met peper en voeg broodcroutons toe.

Halveer de geitenkaasjes en verdeel ze over de 8 toastjes. Lepel er wat honing over en bestrooi met tijm. Plaats onder de grill tot de kaas kleurt.



Recept

BROODJE ROSBIEF EN PICKELS

INGREDIËNTEN

- 4 Ador-pistolets
- 1 el opgeklopte room
- 2 el pickels
- 4 sneetjes rosbief
- Peper en zout
- Sechuan Cress



RECEPT

Meng de room met de pickels. Halveer de pistolets. Besmeer de onderste helft met de pickelsalsa. Leg er de sneetjes rosbief op. Bestrooi met peper en zout en garneer met Sechuan Cress.

