



BENVITA

*Ambachtelijk,
dat proef je*

Recept
**VERRUKKELIJK BROODJE
NOISETIER**



BENVITA

*Ambachtelijk,
dat proef je*

Recept
**COMFY FRITTATA
UIT DE OVEN**



BENVITA

*Ambachtelijk,
dat proef je*

Recept
**HARTIG BROODJE
TERIYAKI**



BENVITA

*Ambachtelijk,
dat proef je*

Recept
**PROMENADE,
EEN ZOET AFSLUITERTJE**



Recept

PROMENADE, EEN ZOET AFSLUITERTJE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 grote sneden Benvitabrood
- 6 dl hazelnootdrink gezoet
- 100 gram pure chocolade
- 4 kaneelstokjes
- 2 bananen
- 100 gram gezouten boter
- 1 sinaasappel
- 1 kl kaneelpoeder



RECEPT

Verwarm de hazelnootdrink en voeg de chocolade toe. Breng de boter op kamertemperatuur. Meng het kaneelpoeder, 1 el zeste én het sap van de sinaasappel met de boter. Snijd de banaan in plakjes. Schenk de warme chocoladedrink in grote mokken en dresseer met een kaneelstokje. Besmeer de boterhammen rijkelijk met de boter en garneer met de banaan.

Smakelijk!



Recept

HARTIG BROODJE TERIYAKI

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 pistolets Benvita
- 200 gram biefstuk
- 6 el teriyakisaus
- sap van ½ limoen
- 1 el suiker
- 2 kl citroengraspuree
- 1 mango
- 1 bakje cresson
- 8 el mayonaise
- Chilivlokken naar smaak
- Zwart sesamzaad naar smaak
- Handvol koriander



RECEPT

Bereid eerst de marinade voor het vlees. Meng de teriyakisaus, citroengraspuree, limoensap en suiker in een schaal. Leg het rundsvlees in de marinade en roer even om. Laat de marinade 1 uur intrekken op kamertemperatuur. Snijd nu de mango in plakken. Meng de mayonaise met het sesamzaad en chilivlokken (naar wens). Haal de biefstuk uit de marinade en bak heel kort. Snijd het vlees vervolgens in fijne plakjes. Laat de marinade nog wat inwerken. Beleg de broodjes vervolgens met de chili-mayonaise, de cresson, de mangoplakjes, het vlees, koriander en besprenkel als laatste met de ingekookte marinade.

Smakelijk!



Recept

COMFY FRITTATA UIT DE OVEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 stokbrood Benvita
- 8 eieren
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 250 gram spinazie
- ½ venkel
- 24 kerstomaatjes
- Peper en zout naar smaak
- Handvol kervel



RECEPT

Klop de eieren los, voeg peper en zout toe. Snijd de venkel in reepjes en blancheer samen met de spinazie. Bak de helft van de eieren 1 minuut in wat olie. Gebruik een ovenvaste pan. Verdeel hier nu de venkel en spinazie over. Giet de andere helft van de eieren mee over de groenten. Verdeel er de tomaatjes en gemalen kaas over en plaats nog even op het vuur. Bak verder af in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 à 15 min. Garneer met kervel en serveer met stukjes stokbrood.

Smakelijk!



Recept

VERRUKKELIJK BROODJE NOISETIER

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 piccolo's Benvita
- 8 salamiplakjes noisetier
- 2 little gem sla
- 2 witloofstronken
- 1 rode appel
- 8 el mayonaise
- 4 kl groene pesto



RECEPT

Snijdt de appel en witloofstronkjes in fijne plakjes. Meng de mayonaise met de groene pesto. Besmeer het broodje met de pestosaus en beleg met wat sla. Verdeel er nu de appel- en witloofstukjes over en leg er telkens 2 plakjes salami noisetier bovenop.

Smakelijk!

