Broodspiesjes

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht Feest

4 tot 6 personen



Ingrediënten

- 1 ongesneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- 150 g Gandaham
- 150 g aubergine
- 50 g Parmezaanse kaas in blok
- 150 g tomaten
- 25 g knoflook
- 75 g olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Neem het ongesneden Vita+ brood en verwijder de korsten. Snij de kruim in sneetjes.
3. Snij de tomaten en de aubergine in dunne schijfjes. Rasp de Parmezaanse kaas.
4. Hak de knoflook fijn en meng deze met de olijfolie. Verwarm het mengsel.
5. Bestrijk de sneetjes brood met de knoflookolie. Leg er vervolgens een plakje ham, een schijfje tomaat, een schijfje aubergine en een beetje geraspte Parmezaanse kaas op. Bewaar een snede zonder beleg.
6. Leg de sneden op elkaar en eindig met de snede zonder beleg. Steek 4 stokjes in de hoeken van het brood (zonder te dicht bij de randen te komen) en snij het brood in 4 om 4 vierkante broodspiesjes te krijgen.
7. Bestrijk de spiesjes met een beetje knoflookolie en bak 8 minuten op 180°C.

Benodigdheden

- 4 stokjes



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.