Verrassingsbrood

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht Feest Voor de kindjes

4 personen



Ingrediënten

- 1 ongesneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- 6 plakjes boerenham (of ander sneetje vlees)
- 6 plakjes jonge kaas (of ander sneetje kaas)
- 150 g mayonaise of truffelmayonaise (kan in de winkel worden gekocht of je kan het zelf bereiden door 150 g klassieke mayonaise en 15 g tartufata te mengen en een paar druppels truffelolie toe te voegen)
- 6 groene slablaadjes
- 12 schijfjes tomaat

1. Snij de bovenkant van het brood.
2. Haal het broodkruim uit het brood: snij het broodkruim binnenin aan de 4 kanten los, van bovenaf (open gedeelte) en langs de korst van het
3. brood, zonder de bodem door te snijden. Snij de onderkant van het brood los langs de buitenkant, net onder de korst, van de ene rand naar de andere. Verwijder voorzichtig het broodkruim.
4. Snij het broodkruim in sneden.
5. Smeer op elke snede een laag truffelmayonaise, beleg met 1 plak boerenham, 1 plak jonge kaas, 1 blaadje sla en 1 of 2 schijfjes tomaat. Beleg met een 2de snede brood. Herhaal dit totdat alle sneden gebruikt werden.
6. Leg alle boterhammen op elkaar en plaats deze voorzichtig in het brood.



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.