

Nieuw Broodje van de Streek: het Lentebroodje!

Bereiding: maak deeg van speltmeel (Molen Joeswert), yoghurt, olie, bakpoeder, zout en suiker en bak hiervan een Keniaans Naanbrood. Vul het brood met kruidenkaas (Den Hartogh), plakjes rundermuis (De Oorsprong), ingemaakte paprika (Backhuys), sla (Krops), stro van gefrituurde schorseneren en verse kruiden. Garneer het met paprikacoulis (Backhuys) en een stroop gemaakt van rode wijn (Molema).

Variatietip: snijd een speltbolletje (Bakkerij Peters) open en bedek dit met een plakje kruidenkaas (Den Hartogh). Beleg het vervolgens met een blaadje sla (Krops), wat fijn gesneden rode paprika (Opmaat) en een dingesneden uienringetje. Maak het af met een plakje rosbief (Arkema / Oorsprong). Naar smaak peper en zout toevoegen. Garneer het bord met een beetje sla, plakje tomaat (Opmaat) en een lepeltje aspergechutney (Meinardi). Het lekkerst is het als u de paprika en de ui van tevoren inlegt in een dressing van olie en azijn.

Eet smakelijk!

