



# Lunch gerecht

Zomers broodje  
met Old Amsterdam crème



# Zomers broodje

met Old Amsterdam crème

## Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

4 st multikorn broodje

120 gr peren

20 gr rucola slamix

160 gr Old Amsterdam crème

40 gr gepelde walnoten

200 gr zongedroogde tomaten

half bakje Shiso purple

4 ml rode wijn dressing

## Mise en place

Ontdooi het multibroodje en bak het in ongeveer 9 minuten af in een oven op 170°C. Laat het vervolgens afkoelen, alvorens het door te snijden.

Brandt de walnoten ongeveer 8 minuten in de oven op 180°C en laat ze afkoelen. Laat de zongedroogde tomaten uitlekken, net als de peren en snijdt ze daarna. Maak de rucola slamix aan met de dressing.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Smeer beide zijdes van het broodje in met de Old Amsterdam crème en leg hierop de rucola slamix. Beleg het geheel met de peer, de zongedroogde tomaatjes en de walnoten en garneer het met de shiso purple.

## Prosecco Frizzante

CECILIA BERETTA

fles 75 cl

08.847.77

Boom,- en steenfruit  
fris en vriendelijk



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E [info@hocras.nl](mailto:info@hocras.nl)  
W [www.hocras.nl](http://www.hocras.nl)

**Hocras**