

Recept

BRUSCHETTA MET GEGRILDE PERZIK & BURRATA



VHC

ACTIFOOD

PARTEES VOOR HORECA
& GROOTVERBOD



ARTIKELNUMMER

795712
696102
804670
327344
808042
80260
57817
32224
79237
25327
32027

EENHEID

4 x 1750 gr
4 x 1750 gr
ca. 1 kilo p/st
10 st
100 gr
300 gr
1 liter
125 gr
1 liter
10 x 1 kilo
pot 550 gr

PRODUCT

Desem natuurlijk wit xl
Desem natuurlijk wit xl gesn.
Coppa di parma half
Perziken
Burrata kaasbol
Druiven blauw
Balsamicosiroop
Rucola sla
Olijfolie extra Virgin
Zout
Peper

MERK

Chaupain
Chaupain
Actifood
Dijkstra
Zijerveld
Dijkstra
Hellmann
Dijkstra
Sabroso
Jozo
Verstegen

BEREIDING

1. Laat het brood ontdooien op kamertemperatuur en bak daarna volgens de instructies. Snijd de burrata en perziken in plakken.
2. Besprenkel vervolgens de plakken brood met olijfolie en grill ze kort in de grillpan of in de oven. Grill ook de perziken voor een mooie grillstreep.
3. Verdeel de rucola over de broodplakken. Leg een plakje parmaham, een paar stukjes perzik en een plak burrata op ieder broodplak. Garneer dan met blauwe druiven en besprenkel met balsamicosiroop, peper en zout.

