



Spicy Flammkuchen (Verstegen worstconcept)

Ingrediënten

- 40 gram World Grill Ginger-Lemon & Chili Verstegen
651290
- 200 gram crème fraiche 502163
- 10 stuks Flammkuchenbodem k&k
- 50 gram lente-ui (julienne) 406779
- 250 gram Jalapeno & Habanero Brunchworst 647118
- 100 gram kaas 500103

Bereidingswijze

- Gebruik de vulling van de Jalapeno & Habanero Brunchworst (zie recept).
- Vermeng de World Grill Ginger-Lemon & Chili met de crème fraiche.
- Beleg de bodems met het crème fraiche mengsel.
- Strooi de Jalapeno & Habanero vulling over de met crème fraiche belegde bodems uit.
- Beleg tot slot met de lente-ui en oude kaas.
- Bak de Spicy Flammkuchen in een voorverwarmde oven van 270°C in circa 6-7 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014