



Kruidenbaguette

Ingrediënten

- 1 Demi baguette 351317
- Bieslook roomkaas 506755
- Verstegen World Grill French Garden 651282
- Geraspte kaas 500103
- Rode ui
- Stokbroodschaaltje 857376

Bereidingswijze

1. Snijd ongeveer 6 gleuven in het stokbrood.
2. Spuit in elke opening bieslook roomkaas.
3. Marineer de bovenkant met de Verstegen World Grill French Garden.
4. Bestrooi aan de bovenkant alles met geraspte kaas.
5. Strooi er eventueel nog een uitje overheen.
6. Presenteer op een speciaal stokbroodschaaltje (palschaal rechthoekig).

Consumentenbereiding:
12 minuten in de oven op 180 graden

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