



Kruidenstok Parisienne

Ingrediënten

- Demi Baguette wit Pré Pain 351006
- Bieslook Roomkaas Royal Königshof 506755
- Scheid Saphiro Kruidenolie Parisienne 654967
- Vergeer Kasarella Rasp Grof 500103
- Bruschettakruiden Hela 653796
- Schaal bruin karton 105x175x30 857427

Bereidingswijze

1. Snijd ongeveer 3 gleuven in het stokbrood.
2. Spuit de roomkaas bieslook in elke opening.
3. Marineer de buitenkant met de Scheid Kruidenolie Parisienne.
4. Bestrooi de bovenkant met de geraspte kaas.
5. Werk de kruidenstok af met Bruschettakruiden.
6. Presenteer op een kartonnen schaalte.

Consumentenbereiding:

Bak de stok gedurende 10 minuten 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