

Rustico broodje

met brie en notenpesto



Wijnadvies:

Vraag de specialisten van Hocras voor een passend wijnadvies bij dit lunchgerecht.

Rustico broodje met brie en notenpesto

Rustico:

4 st rustico bonk à 100 gram

Beleg:

100 gr notenpesto

80 gr rode eikenbladsla, extra

320 gr brie chouette, 60%

120 gr tasty tom tomaten

4 plukjes tuinkers

40 gr frisee sla

Benodigdheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigdheden: hete luchtoven

Mise en place:

Bak het broodje in ca. 9 minuten af in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Pluk, was en droog de sla (gebruik van de frisse sla alleen de kern).

Snij de brie in plakken.

Was de tomaat, verwijder het kroontje en snij in partjes.

Bordopmaak:

Snij het broodje open en besmeer beide helften met notenpesto.

Beleg dit vervolgens met eikenbladsla en leg hier om en om de plakken brie en tomaat op.

Maak het broodje af met de frisee sla en de tuinkers. Schep hier eventueel naar smaak nog wat notenpesto over.

