



# Lunch gerecht

## Boerenbrood

met gorgonzola, salami, paprika en spinazie



# Boerenbrood

rijk gevuld met gorgonzola, salami, paprika en spinazie

## Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

### Boerenbrood:

1 st donker boerenbrood à 800 gram

### Vulling brood:

150 gr pikante gorgonzola

95 gr salami

120 gr aubergines

135 gr gemengde paprika

240 gr tasty tom tomaten

180 gr rode uien

300 gr gewassen fijne spinazie

5 gr verse knoflook

20 gr groene basilicum

4 gr Provençaalse kruiden

olijfolie naar smaak

peper en zout naar smaak

## Mise en place

### Benodigde apparatuur: oven

Snij de bovenkant van het brood en hol de onderzijde van het brood uit.

Snij de aubergines in dunne plakken, leg ze op een bakpapiertje en druppel hier wat olijfolie over. Strooi er eventueel nog wat peper en zout over. Bak de plakken ca. 8 minuten in de oven op 170°C en laat goed afkoelen

Snij de tomaat in dikke plakken, leg ook deze op een bakpapiertje en verdeel er wat olijfolie en Provençaalse kruiden over. Bak de tomaat ca. 8 minuten in de oven op 170°C en laat goed afkoelen.

Hak de knoflook fijn en roerbak deze met de spinazie. Voeg naar smaak peper en zout toe en laat het onder druk uitlekken.

Pel de uien en snij deze in fijne ringen. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in repen.

Stapel nu alle ingrediënten laagje voor laagje op elkaar. Begin met de salami en sluit af met de spinazie en de basilicum. Eventueel kan er nog wat gorgonzola bovenop worden gelegd, alvorens het kapje er bovenop te leggen. Zet het brood vervolgens ca. 12 minuten in een oven met een temperatuur van 160°C.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij voorzichtig plakken van het rijk gevulde brood en serveer het in bakpapier.

## Drankadvies!

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende drank.



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**