



Brood en boter (KS)

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
huisbrood (i)	0,40	ST
stokbrood christine (i)	0,40	ST
roomboter gezouten aalburg (i)	80,00	G
Kruidenboter	0,80	RZT
peterselie vers (i)	0,20	G
cherry tomaat (i)	20,00	G
pesto basilicum, koelvers (i)	80,00	G
knoflookolijven (i)	80,00	G

Bereidingswijze

1. Snijd van de roomboter mooie plakken met een warm mes.
2. Leg deze samen met een rozet kruidenboter op een gebaksbordje en garneer af met peterselie en cherrytomaat,
3. De olijven en tapenade afvullen in bakjes.
4. A la minute het brood snijden om uitdrogen te voorkomen





Kruidenboter

Hoeveelheid: 4 RZT

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
blue band (i)	24,00	G
roomboter gezouten (i)	16,00	G
citroensap (i)	0,80	G
worchestersaus (i)	0,16	ML
dille vers (i)	1,36	G
bieslook vers (i)	1,36	G
bladselderij (i)	0,48	G
peper (i)	0,40	G
zout (i)	0,40	G
italiaanse kruiden (i)	0,59	G
knoflook (i)	0,80	G
provencaalse kr. (i)	0,24	G
kerrie (i)	0,06	G
kruidenbotermelange (i)	1,20	G
physalis (i)	0,80	G
zeekraal (i)	0,80	G
cress affilla (i)	0,01	BAK
cress broccoli (i)	0,01	BAK
cress astina (i)	0,01	BAK
shiso (i)	0,80	G

Bereidingswijze

1. zachte boter wit kloppen
2. kruiden fijn snijden
3. alles mengen en op smaak maken

