

Waldkorn® Deluxe met broccolini, provolone en tomatenchutney

Werkwijze

Neem 3 dikke sneden Waldkorn® Deluxe. Meng de chutney met de geraspte look en smeer royaal op elke snede brood. Kook de broccolini gaar in gezouten water (ongeveer 3 à 5 minuten, afhankelijk van de grootte) en laat goed uitlekken. Rasp de provolone. Schik wat kaas bovenop elke boterham en leg er een paar stronkjes broccolini bovenop. Werk af met wat chilivlokken, fleur de sel en enkele druppels olijfolie.

Ingrediënten (1 persoon)

- 3 dikke sneden Waldkorn® Deluxe
- 3 el tomatenchutney
- 1 teentje look, geraspt
- 100 g broccolini (of bimi)
- 100 g provolone (Italiaanse kaas)
- chilivlokken
- fleur de sel
- olijfolie

20 - 30 minuten