



Waldkorn® Deluxe met broccoli, 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 broccoli 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 broccoli 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 broccoli (of bimi)
- 100 g provolone (Italiaanse kaas)
- chilivlokken
- fleur de sel
- olijfolie

🕒 20 - 30 minuten