Waldkorn® Deluxe met gedroogd fruit en Pâté d'Ardenne

Lollo Verde, Gedroogde vijgen, Gedroogde abrikoos, Rode peper, Pâté d'Ardenne,

Werkwijze

Laat de Pâté d'Ardenne even op kamertemperatuur komen. Snijd de vijgen en abrikozen in stukken. Smeer de paté rijkelijk op de snee Waldkorn® Deluxe. Beleg de boterham met het gedroogde fruit en de lollo verde. Werk de boterham af met een beetje rode peper.

Ingrediënten (1 persoon)

- 1 dikke snede Waldkorn® Deluxe
- stuk Pâté d'Ardenne
- gedroogde vijgen
- gedroogde abrikoos
- rode peper, vers
- lollo verde

5 - 10 minuten