



KERSTBRUNCH FOODBOX



Plukbroden Bak de 3 plukbroden af volgens de instructies op de verpakking.

Broodje truffeleiersalade standaard & vega box

De ingrediënten zijn voor 1 heel plukbrood waarvan 4 broodjes 'geplukt' kunnen worden. Besmeer de broodjes met de truffeleiersalade. Halveer de avocado en verwijder de pit. Lepel de avocado uit de schil en snij in plakjes. Verdeel over de 4 broodjes. Leg er naar smaak rucola op.

Broodjes buffel mozzarella standaard & vega box

De ingrediënten zijn voor 1 heel plukbrood waarvan 4 broodjes 'geplukt' kunnen worden. Snij de bollen mozzarella in plakjes en verdeel over de 4 broodjes. Sprenkel de basilicumpesto over de mozzarella. Leg er zongedroogde tomaatjes op (eventueel kleiner gesneden). Leg er naar smaak rucola op.

Broodjes venkelsalami standaard box

De ingrediënten zijn voor 1 heel plukbrood waarvan 4 broodjes 'geplukt' kunnen worden. Verdeel de venkelsalami over de 4 broodjes. Leg er zongedroogde tomaatjes op (eventueel kleiner gesneden). Verdeel de Parmesan flakes over de broodjes en leg er naar smaak rucola op.

Broodjes zoete aardappelspread vega box

De ingrediënten zijn voor 1 heel plukbrood waarvan 4 broodjes 'geplukt' kunnen worden. Verdeel de zoete aardappelspread over de 4 broodjes. Verdeel de dukkah en brokkelkaas over de broodjes en leg er naar smaak rucola op.

Heerlijk met een glaasje vruchtensap van de Olmenhorst of een glas wijn. En geniet van een sneetje ambachtelijke kerststol met roomboter.

Smakelijk eten & een mooie kerst!

#SUPPORTYOURLOCALSNL