



FOCACCIA SANDWICHES

INGREDIËNTEN (VOOR 10 BROODJES)

- 10 STUKS BOBOLI FOCACCIA KRUIDENBOTER (12018)
- 200 GRAM EIKENBLAD SLA MÉLANGE
- 10 STUKS TOMATEN
- 500 GRAM GEMENGDE OLIJVEN
- 10 GEGRILDE PAPRIKA'S
- 500 GRAM PROVOLONE KAAS
- 500 GRAM SALAMI
- 500 GRAM MORTADELLA

BEREIDINGSWIJZE

- 1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. BAK DE FOCACCIA IN 7 MINUTEN KROKANT.
- 2 SNIJ DE OLIJVEN EN PAPRIKA IN FIJNE BLOKJES. SNIJ DE TOMAAT IN DUNNE PLAKJES.
- 3 SNIJ DE ONDERKANT EN DE BOVENKANT LOS VAN ELKAAR. ZODAT DE FOCACCIA BELEGD KAN WORDEN.
- 4 LEG EERST WAT SLA OP DE ONDERKANT, VERVOLGENS DE PLAKJES TOMAAT, DE SALAMI, DE PROVOLONE KAAS, DE MORTADELLA, DE GEGRILDE PAPRIKA EN ALS LAATSTE DE OLIJVEN. LEG DE BOVENKANT VAN DE FOCACCIA HIER WEER BOVENOP.
- 5 SNIJ VOOR HET EET GEMAK NOG EEN KEER DOOR DE HELFT IN DE BREEDTE.

KAN ZOWEL WARM ALS KOUD GESERVEERD WORDEN.

Bon Appetit!

