



CARLSBOURG

DEPUIS 1895

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 400 g volkorenbrood
- 360 g beenham
- 300 g broccoliroosjes
- 40 g zonnebloemolie
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 20 g mierikswortelpasta
- 30 g zonnebloempitten

De ster van het gerecht



☆ 40 g Carlsbourg
Koelkastsmeerbaar met zeezout

Boterham met mierikswortelboter, broccolipesto en beenham

De bereiding

- Rooster de zonnebloempitten zonder vetstof in een koekenpan. Schud ze regelmatig op, tot ze goudkleurig zijn.
- Snij de broccoliroosjes in stukjes. Doe ze samen met de zonnebloempitten, de geraspte Parmezaanse kaas en de zonnebloemolie in de kom van een mixer.
- Mix tot een gladde pesto.
- Meng de mierikswortelpasta en de boter.

De afwerking

- Rooster de sneetjes brood onder de hete grill.
- Smeer de mierikswortelboter op de ene helft en de pesto op de andere.
- Leg de ham op de pesto.
- Leg de boterhammen op elkaar.

Smakelijk!