



**BROODJE  
VAN DE MAAND**



**WALDKORN**<sup>®</sup>  
THE ORIGINAL



TRADITIONELE  
GRANEN



KCAL  
**645**

**ARDEENSE PATÉ**

**ABRIKOOS**

**VIJG**

DE LUNCH VOOR EEN REUZEHONGER



# BROODJE VAN DE MAAND



## WALDKORN® CLASSIC REUZENBOL

"Een broodje zoals deze Reuzenbol vraagt om stevig beleg. De typische smaak van de Ardeense paté krijgt een extra dimensie door de toevoeging van vijgen en abrikoos. Het resultaat is een verrassende lunch voor een prachtige winterdag."



**RONALD GROFFEN**  
Service Consultant

### INGREDIËNTEN

voor  
**10 st.**

- 10 g eikenbladsla
- 70 g grove Ardeense paté
- 25 g verse vijgen
- 5 g gedroogde abrikoos
- 1 g vene cress

### BEREIDING

Bak het broodje volgens het bakadvies. Laat afkoelen en snijd doormidden. Verdeel de sla over de onderste helft. Beleg verder met de plakjes paté. Garneer met vijg en abrikoos. Breng op smaak met de cress en werk ten slotte af met de bovenste helft van het broodje.

**Waldkorn® Classic Reuzenbol**  
(art.nr. 23501)

❄ ± 30 min.

🕒 ± 10-12 min.



Meer info op:  
[www.hetbroodjevandemaand.com](http://www.hetbroodjevandemaand.com)

**BAKER & BAKER Benelux N.V.**  
Ahlens house · Noorderlaan 139 · 2030 Antwerpen  
Belgium  
[www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight