

BRESC SNICKER ONTBIJT



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Vijgen tapenade
325g

INGREDIËNTEN



- 8 pl suikerbrood (1 cm dik)
- 100 g Bresc tapenade vijgen
- 100 g chocolade couverture, melk
- 50 g pindakaas
- 20 g pinda's, gehakt
- munt

BEREIDINGSWIJZE

Bak de plakken suikerbrood gedurende 3 minuten in de oven op 200 °C, laat afkoelen. Smelt de chocolade au-bain marie en houd op laag vuur. Besmeer de plakken suikerbrood met de pindakaas en besmeer hierop de tapenade vijgen. Bestrooi de plakken suikerbrood met de gehakte pinda's. Besprenkel iedere plak met de lauwwarme chocolade en garneer met munt.