



Lunchschotel Westland

Leg 75 gram Fano Sellerie salade op een bord. Voeg hier 'bengelbrood', een paar plakken achterham, jong belegen kaas en wat cherrytomaatjes aan toe. Garneer deze gezonde lunchschotel met blauwe druiven, schijfjes komkommer en een plukje groene krulsla. Ook enkele stengels bleekselderij, blaadjes roodlof, een handje preischeuten en een takje peterselie dragen bij aan een mooie presentatie.



Sandwich Kent

Beleg driehoekjes van wit of bruin casinobrood met 75 gram Fano Ei-bacon salade. Combineer deze sandwich met gekookte halve eieren, blaadjes witlof, partjes tomaat en een paar stengels bleekselderij. Cervelaatworstjes, plakjes katenspek, wat prei/ of bietenscheuten, groene krulsla en een waaiertje augurk vormen de 'finishing touch'.



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl



Beiers Bolletje

Vul een opengesneden kaiserbroodje royaal met 75 gram Fano Ei-bieslook salade. Serveer met een garnering van gekookte halve eieren, een blaadje en een roosje roodlof, enkele ringetjes rode ui, preischeuten en fijngesneden bieslook.



Lunchschotel Assam

Schep 75 gram Fano Kip-kerrie salade op een bord en leg er enkele stukjes Indiaas naanbrood bij. Vul de lunch aan met een paar plakjes gerookte kipfilet, schijfjes mango, stukjes meloen en wat cherrytomaatjes. Een garnering met roodlof, verschillende soorten krulsla, bladselderij en een takje koriander maakt het gerecht compleet!



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl



Lunchschotel Lombok

Schep 75 gram Fano Kip-saté salade op een bord. Doe er stukjes stokbrood, atjar tjampoer en wat kroepoek bij. Garneer het gerecht met blaadjes witlof, paksoy, preischeuten en enkele plakjes gerookte kipfilet. Voeg voor een kleurrijke presentatie ananas, groene paprika, groene krulsla en enkele satéstokjes toe.



Lunchschotel Nordland

Rangschik drie plakjes komkommer op een bord en schep hierover 75 gram Fano Garnalen salade. Leg er twee sneetjes donker brood bij en garneer de lunch met enkele blaadjes roodlof, een paar cherrytomaatjes en Noorse garnalen. Maak de presentatie af met partjes meloen, stukjes bleekselderij, preischeuten, kappertjes, peterselie, takjes dille en schijfjes citroen.



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl



Bretonse Baguette

Snijd schuine sneetjes van een baguette. Bedek het brood deels met 75 gram Fano Krabsalade en leg er wat stukjes surimi bij. Garneer het gerecht met een paar blaadjes roodlof, een stengel bleekselderij, wat kappertjes en een paar zwarte olijven. Voor een complete lunch mogen het takje dille, een selderijblaadje, groene krulsla, wat peterselie en citroenschijfjes natuurlijk niet ontbreken!



Catalaanse Tapasschotel

Beleg een snee 'bengelbrood' met blaadjes groene krulsla en 75 gram Fano tonijnsalade. Bedek dit geheel met een tweede snee en verdeel het brood in drieën. Gebruik een ringetje zwarte olijf als garnering. Rangschik ook andere tapas, zoals plakjes chorizo, kleine cervelaatworstjes, olijven, zongedroogde tomaatjes en stukjes geitenkaas op de schotel. Decoreer het geheel met blaadjes roodlof, frisee en een schijfje citroen.



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl



Scandinavische Lunchschotel

Leg 75 gram Fano zalmsalade in het midden van een bord. Rangschik hieromheen een paar puntjes casinobrood met een plakje gerookte zalm erop. Garneer het gerecht met gekookte halve eieren, een paar stengels bleekselderij, partjes tomaat, zwarte olijven en een blaadje witlof. Voeg ook een plukje krulsla, een takje dille, wat peterselie en schijfjes citroen toe.



Lunchschotel New Jersey

Schep 75 gram Fano Beenham salade op een bord en serveer deze met enkele sneetjes geroosterd brood. Gebruik voor de garnering in ham gerolde groene asperges, blaadjes lof, ringetjes rode ui, krulsla en frisee. Enkele schijfjes meloen, een aardbei, een lepel cranberrycompote of -jam en wat peterselie maken uw presentatie helemaal af!



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl



Lunchschotel Hollstein

Leg twee bruine boterhammen op het bord. Schik hierop 75 gram Fano vleessalade en een ei (in een ring gebakken). Garneer het gerecht met Amsterdamse uien, een waaiertje augurk en een paar plakjes gekookte worst. Gebruik hiervoor ook enkele blaadjes groene krulsla en roodlof, partjes meloen en wat peterselie.



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl