



Broodje Lindevallei

Besmeer een sandwichbrood (bijvoorbeeld Trammasini) met Fano roomkaas Bieslook. Beleg deze met rucola met daarop 4 plakjes achterham. De ham weer licht insmeren met roomkaas en daarna het brood oprollen. Snij de rol in schijven en zet ze vast met een cocktailprikker. Garneren met een blaadje basilicum en rode aalbes. Dit gerecht kan prima op voorraad gemaakt worden (in folie verpakken en gekoeld bewaren).



Broodje Biesbosch

Besmeer een zacht luxe broodje (bijv. Ciabatta) met Fano roomkaas Bieslook. Leg hier overheen 2 halve plakjes (oude) kaas. Garneer het broodje af met een blaadje roodlof, 1 zwarte olijf, groene krulsla en een rode aalbes.



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl



Broodje Fano

Halveer een petit pain en besmeer deze met Fano roomkaas Naturel. Beleg het broodje met wat groene en rode krulsla en zongedroogde tomaatjes. Snij een mango in dunne reepjes en leg hiervan een waaiervorm op het broodje.



Broodje Parma

Besmeer een half opengesneden luxe broodje (bijvoorbeeld een Waldkorn triangel) met Fano roomkaas Naturel. Garneer deze af met een half cherrytomaatje, een blaadje roodlof, wat rucolasla en een takje verse peterselie.



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl



Broodje Gonzales

Besmeer een opengesneden luxe broodje (bijvoorbeeld een Waldkorn triangel) met Fano roomkaas Peppadew. Garneer deze met een blaadje rucola, 2 groene piment-olijven, een stukje lente-ui en wat groene krulsla.



Broodje Westkaap

Besmeer een petit pain (bruin of wit) met Fano roomkaas Peppadew. Leg daar overheen twee plakjes achterham. Garneer het broodje af met een verse vijg, groene en rode krulsla en een blaadje witlof.



U MAAKT HET MET FANO!

www.fano.nl