



Ingrediënten

Voor 4 personen: 1 groot ciabattabrood of 4 kleine ciabattabroodjes • boerenboter of mayonaise • 2 eetlepels pijnboompitten • wat gemengde slabladeren (eikenblad, frisée, rucola, waterkers) • 3-4 tomaten, in plakjes • 1 grote gele paprika • 1 rode ui, in ringen • 100-125 gram belegen Boerenkaas • 1-2 avocado's, in dunne partjes • bosje basilicum • zout, peper • 100 g mager ontbijtspek, in dunne plakjes

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERENZUIVEL

Ciabatta met Boerenkaas en ontbijtspek

- 1 Snijd het brood in de lengte door en bestrijk het eventueel met boerenboter of mayonaise.
- 2 Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een droge koekenpan.
- 3 Beleg het brood met sla, tomaat, paprika, ui, Boerenkaas, avocado en basilicum. Bestrooi de lagen dun met zout, peper en pijnboompitten.
- 4 Bak het spek krokant in een droge koekenpan en leg de plakjes op de vulling.

Tip: Voor een vegetarisch broodje kunt u natuurlijk het spek weglaten.