

RECEPT KOOKWORKSHOP – FRUITIG BELEGD !

Recept voor 1 cracotte/boterham.



Ingrediënten

- ✓ 1 cracotte of snede brood
- ✓ 1 eetlepel plattekaas
- ✓ ¼ appel
- ✓ 1 koffielepel honing
- ✓ Kaneel



Materiaal

- ✓ Snijplank
- ✓ Snijmes
- ✓ Mes om te smeren
- ✓ Kommetje
- ✓ Eetlepel
- ✓ Koffielepel

Aan de slag!

- ✓ Spoel de appel onder stromend water.
- ✓ Snijd de appel in 4 en verwijder het klokhuis.
 - ✓ Snijd ¼ van de appel in dunne schijfjes.
- ✓ Doe 1 eetlepel plattekaas in een kommetje.
- ✓ Voed 1 koffielepel honing toe aan de plattekaas.
 - ✓ Meng de plattekaas met de honing.
- ✓ Besmeer de cracotte of snede brood met het plattekaas-honing mengsel.
- ✓ Verdeel de appelschijfjes over de cracotte/snede brood.
- ✓ Werk af met een snuifje kaneel.

*Tips én seizoensgebonden keuzes op
volgende pagina, lees zeker verder !*

TIPS !

- ✓ Cracotte kan vervangen worden door: boterham, Turks brood, Marokkaans brood, wrap,
- ✓ Producten van het huismerk hebben quasi dezelfde samenstelling als merkproducten van dezelfde aard en soort, maar zijn een stuk goedkoper !

Seizoensgebonden

Volgens het seizoen kan gevarieerd worden met fruit dat bovenop het plattekaas mengsel komt. Zo is het ook **budgetvriendelijker** om seizoensgebonden fruit te kiezen.

herfst	september	appel; druif; kiwibes; meloen; nectarine; peer; perzik; pruim
	oktober	appel; druif; kiwibes; meloen; peer
	november	appel; druif; meloen; peer
winter	december	appel; peer
	januari	appel; peer
	februari	appel; peer
lente	maart	appel; rabarber
	april	aarbeid; rabarber
	mei	aardbei; rabarber
zomer	juni	aardbei; abrikoos; kers; nectarine; perzik; rabarber;
	juli	
	augustus	