



Broodje  
van de  
maand  
September

Spinaccia

Let's bake the future



Broodje  
van de  
maand  
September

# Spinaccia

Focaccia Panini met gerookte zalm, spinazie en Roquefort-saus

## Ingrediënten (voor 10 broodjes)

250 g gerookte zalm, 70 g geblancheerde diepvries spinazie, Roquefort-saus (voorkeursmerk Garde D'Or/Knorr), verse bieslook

## Bereiding

- 10 focaccia panini's ± 30 min. laten ontdooien (art.nr. 24220)
- Verwarm de panini grill op 220 °C
- Beleg de onderkant met spinazie
- Overgiet met Roquefort-saus
- Leg hierop plakjes gerookte zalm
- Werk af met gesnipperde verse bieslook
- Leg het broodje tussen de panini grill en grill deze ± 5 min. op 220 °C
- Klaar om te serveren!



% van de Dagelijkse Voedingsrichtlijn (GDA)\*.

\* Dagelijkse voedingsrichtlijn (GDA).

De weergegeven waarden zijn gebaseerd op een dagelijkse voeding van 2000kcal (Bron CIAA).

Meer info? Voor België bel 03 641 71 15 en voor Nederland 0800 864 77 63 of surf naar [www.molco-foodservice.com](http://www.molco-foodservice.com)