

Italiaans broodje



Italiaans hapje met coppa

Ingrediënten

Focaccia of ciabatta

Evlier Marinoli Italia

Enkele fijne sneetjes coppa

Mozzarella

Verse basilicum

Bereiding

Snij het brood (focaccia of ciabatta) open en borstel een laagje **Evlier Marinoli Italia** op elke helft.

Beleg elke helft met een paar fijne sneetjes coppa en enkele stukjes mozzarella.

Bak de open broodjes kort af op 200 °C.

Haal ze uit de oven en werk ze af met enkele blaadjes basilicum en eventueel enkele tomatenblokjes.



Met **Evlier Artisal verde** maakt u zelf coppa met een ambachtelijke look. **Evlier Artisal verde** is een complete mix voor het vacuüm zouten van rauwe zouterij met net dat tikkeltje meer zoals coppa, peperbacon, zolderspek ...

Vraag uw vertegenwoordiger naar de recepten!