

## Smeuïge paprikaspread

### Ingrediënten

- 1 rode paprika
- ½ stengel bleekselderij
- 1 bosuitje
- 100 gram hüttenkäse
- Citroensap
- Paprikapoeder
- 6 plakken Kiembrood
- Halvarine of margarine

### Bereiding

1. Maak de groente schoon. Hak de groente met een staafmixer of in de keukenmachine klein.
2. Meng de groente door de hüttenkäse en maak de spread op smaak met een beetje citroensap en paprikapoeder.
3. Besmeer de boterhammen met halvarine en verdeel de paprikaspread er over.

## Geroosterd brood met makreel

### Ingrediënten

- 100 gram gestoomde makreel
- 8 sprietjes bieslook
- 2 eetlepels magere kwark
- Citroensap
- Handje (rucola) sla
- 4 plakken Kiembrood
- Halvarine of margarine

### Bereiding

1. Verwijder graatjes van de makreel.
2. Was de bieslook en knip de sprietjes fijn.

3. Meng de makreel, de bieslook, de kwark, wat peper en een drup citroensap tot een smeug mengsel.

4. Was de sla en laat het goed drogen.

5. Rooster het brood en laat het afkoelen.

6. Besmeer het brood met halvarine en de makreelspread en leg er sla op. Snijd de boterhammen schuin door.

## Gerookte zalm

### Ingrediënten

- Gemengde sla
- Gerookte zalm
- Olijfolie
- Mosterd dillesaus
- Takje dille
- Schijfje citroen
- 1 plak Kiembrood

### Bereiding

1. Beleg het Kiembrood met de gemengde sla en besprenkel het met een beetje olijfolie.

2. Leg vervolgens de gerookte zalm op de sla en besprenkel dit met mosterd dillesaus.

3. Maak het af met een takje dille en een schijfje citroen.

## Groene Pesto

### Ingrediënten

- Groene pesto
- Parmaham
- Cashewnootjes
- Rucola sla
- Plak Kiembrood

#### Bereiding

1. Smeer de pesto op het Kiembrood.
2. Beleg het brood met rucola sla.
3. Beleg dit met plakjes Parmaham.
4. Strooi de cashewnootjes erop.

### Rosbief met een Italiaans tintje

#### Ingrediënten

- Rucola sla
- Olijfolie
- Truffelmayonaise
- Rosbief
- Geroosterde pijnboompitten
- Peper en zout
- Parmezaanse kaas snippers
- Plak Kiembrood

#### Bereiding

1. Beleg het Kiembrood met rucola sla en besprenkel het met een beetje olijfolie.
2. Verdeel de rosbeef hierover en maak het brood mooi op met de truffelmayonaise, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
3. Voeg naar wens nog peper en zout toe.

### Appel stroper

#### Ingrediënten

- Appelstroop
- Plakjes kaas
- Schijfjes appeltjes
- Plak Kiembrood

#### Bereiding

1. Smeer de appelstroop op het Kiembrood.
2. Beleg dit met de plakjes kaas.
3. Maak het brood mooi af met wat schijfjes appel.

### Sweet chili met mango

#### Ingrediënten

- Roomkaas
- Chilisaus
- Gemende sla
- Plakjes kipfilet
- Blokjes mango
- Plak Kiembrood

#### Bereiding

1. Meng de roomkaas met chilisaus.
2. Smeer dit mengsel op het Kiembrood en beleg het brood met wat plakjes kipfilet.
3. Beleg dit vervolgens met de gemengde sla en top het af met de blokjes mango.

*Heb je ook nog een lekker recept met Kiembrood? Deel dit dan met ons met bijbehorende foto via Facebook en gebruik #kiembrood of stuur het per mail: [info@koopmansmeel.nl](mailto:info@koopmansmeel.nl).*

