



Sfeerkaarten & instructies

‘Broodje van de maand’ en ‘Specials’

Uitgave van Deunskes



Broodje van de maand & Specials

JE GASTEN ELKE MAAND WEER VERRASSEN MET EEN LEKKER BROODJE EN/OF SPECIAL, DAAR HELPT HUUSKES JE GRAAG BIJ. NAAST DE HANDIGE BESTEL- EN INSTRUCTIEKAARTEN IS ER OOK GEDACHT AAN DE COMMUNICATIE MET JE KLANTEN EN GASTEN. ZO IS ER VAN IEDER BROODJE EN SPECIAL OOK EEN SFEERKAART VOOR IN EEN DISPLAY, DEZE KAART MAG JE ZELF AFDRUKKEN. BEN JE KLANT VAN HUUSKES? DAN KUN JE DE AFGEDRUKTE KAARTEN BIJ ONS OPVRAGEN EN WORDEN ZE TOEGESTUURD.

Documenten

- Sfeerkaarten: Broodje van de maand
- Instructies: Broodje van de maand
- Sfeerkaarten: Specials
- Instructies: Specials

Specials

Naast de 'Broodjes van de maand' hebben we ook enkele 'Specials' ontwikkeld voor o.a. de feestdagen. Serveer met Valentijnsdag bijvoorbeeld een warme wafel met kersen en met Sinterklaas een broodje rollade met speculaaskoekjes!

Uiteraard kun je de broodjes naar eigen inzicht een klein beetje aanvullen of aanpassen. Op de instructies staat stap voor stap een uitleg, maar ook een advies over de hoeveelheid per persoon.

Bestelling plaatsen

Alle producten voor de broodjes en specials zijn eenvoudig te bestellen via HUIB. In ons een bestelsysteem hebben wij onder het tabblad 'favorieten' een mapje 'Broodje van de maand' toegevoegd. Hier zijn naast alle broodjes, ook de specials te vinden.

Heb je vragen over dit mooie concept 'Broodje van de maand' en 'Specials' of over het bestellen van de producten? Dan kun je contact opnemen met onze klantenservice! Zij helpen je graag.

BROODJE VAN DE MAAND

Een goed begin

WALDKORN
CARPACCIO



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Winters pistoletje



PISTOLET
ROKWORST
& ZUURKOOL



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Buon Appetito

*Italiano
Mozzarella
Rauwe ham*



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Voerjaarskriebels

**BAGEL
ROOMKAAS
ZALM**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Lentefris

CIABATTA
GEMARINEERDE
KIPFILET



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Summertime

BOERENBOL
GEITENKAAS
AARDBEI



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Vive la France

**NOTENBOL
BRIE/HONING
WALNOOT**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

*Maakt u er
niet mee
genieten*

*Panini
Tonijn
salade*



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Warme herfst



**RUSTICO BONK
BOURGONDISCHE
BEENHAM**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Classic cheeseburger

**SESAM
BOLLETJE
RUNDVLEES
CHEDDAR
TOMAAT/UI**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Even opwarmen

**BROODJE
ROLLADE
HAM/SATÉ
TAUGÉ**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

Zoete winter



december



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

SWEET VALENTINE'S DAY



**SUIKERWAFEL
MET KERSEN &
SLAGROOM**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

Pannenkoeken dag

PANNENKOEK
NATUREL
MET STROOP
POEDERSUIKER



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

PAASSPECIAL: LUNCHWRAP

**KIPFILET
WRAP MET
EI-BIESLOOK
SALADE**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

KONINGS SALADE



**KIP
COCKTAIL
SALADE**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

PINKSTER PANINI

PANINI
HAM / KAAS
EI / UI EN
PESTO



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

FRISSE SALADE



**MEDITERRAANSE
PASTASALADE
MET OLIJVEN EN
GROENTEN**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

WERELD KOFFIEDAG

ZOET KOFFIEBROODJE



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

HALLOWEEN

POMPOENSOEP



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

DAG SINTERKLAASJE!

CIABATTA
ROLLADE
SPECULAAS



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

Merry Christmas!

**MINI-KERSSTOL
MET SPIJS/
CHOCOMELK**



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

BROODJE VAN DE MAAND

januari

INGREDIËNTEN

Carre waldkorn vital

Verpakking: 30 x 100 gram 601332 100 gram*

Carpaccio horeca diepvries

Verpakking: 20 x 65 gram 600033 40 gram*

Sla rucola ongewassen

Verpakking: 125 gram 622567 10 gram*

Pijnboompitten

Verpakking: 75 gram 623632 5 gram*

Tomaten gedroogd

Verpakking: 720 ml 661897 15 gram*

Balsamico (4 jaar)

Verpakking: 500 ml 661456 15 gram*

Grana Padano geschaafd

Verpakking: 100 gram 621274 10 gram*

Pesto groen

Verpakking: 370 ml 661239 5 gram*

* Advies hoeveelheid per broodje



BEREIDINGSWIJZE

1. Bak het broodje af volgens de instructies op de verpakking
2. Was de rucola in koud water en laat goed uitlekken
3. Laat de tomaten (15 gram) uitlekken
4. Snijd het afgekoelde broodje open en smeer beide zijdes in met pesto
5. Leg de rucola (10 gram) luchtig op het broodje
6. Leg de carpaccioplakjes (40 gram) eroverheen
7. Druppel een paar druppels balsamico of pesto over de carpaccio
8. Garneer met de pijnboompitten en Grana Padano

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

februari

INGREDIËNTEN

Pistolet wit

Verpakking: 100 x 60 gram 601788 60 gram*

Rookworst Gelders

Verpakking: 12 x 225 gram 660199 75 gram*

Zuurkool gesneden

Verpakking: 1 kg 251066 50 gram*

Uien geroosterd

Verpakking: 500 gram 666638 20 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak het broodje af volgens de instructies op de verpakking en snijd het afgekoelde broodje open
2. Verwarm de rookworst au bain-marie en snijd hem in 3 of 4 stukjes
3. Beleg het broodje met de zuurkool (50 gram)
4. Snijd de worst in 4 plakjes en leg deze op het broodje
5. Garneer met de geroosterde uien
6. Mosterdsaus past goed bij dit broodje, dit kun je indien gewenst op de rookworst doen

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

markt

INGREDIËNTEN

Italiaanse bollen

Verpakking: 50 x 120 gram 603069 120 gram*

Rauwe ham

Verpakking: 10 plak ZO 640071 40 gram*

Tomaten gedroogd

Verpakking: 720 ml 661897 15 gram*

Sla lollo rosso

Verpakking: stuks 622562 10 gram*

Mozzarella mini's

Verpakking: 150 gram 623351 10 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de bol af volgens de instructies op de verpakking en snijd de afgekoelde bol open
2. Laat de mozzarella uitlekken (10 gram)
3. Laat de tomaten (15 gram) uitlekken
4. Smeer wat kruidenkaas, mosterd-dillesaus of tomatentapenade op het broodje
5. Beleg het broodje met een paar blaadjes lollo rosse sla
6. Beleg het broodje met twee plakken ham
7. Snijd de mozzarellabolletjes door midden en leg 4 gehalveerde bolletjes op de ham
8. Leg vervolgens 4 zongedroogde tomaatjes op het broodje

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

april

INGREDIËNTEN

Bagels sesam

Verpakking: 48 x 90 gram 601508 90 gram*

Zalm gerookt

Verpakking: 20 x 25 gram 650082 50 gram*

Roomkaas bieslook/kruiden

Verpakking: 1 kg 620276 25 gram*

Sla lollo bianco

Verpakking: stuks 622563 10 gram*

Komkommer

Verpakking: stuks 623247 25 gram*

Tuinkers

Verpakking: 100 gram 622549 10 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de bagel af volgens de instructies op de verpakking en snijd de afgekoelde bagel open
2. Smeer de roomkaas op het onderste deel van de bagel
3. Leg daarop de Lollo Bianco (10 gram)
4. Beleg het broodje met 2 plakken gerookte zalm (zie afbeelding)
5. Garneer het geheel met 3 plakken komkommer en decoreer met een paar takjes tuinkers

BROODJE VAN DE MAAND

mei

INGREDIËNTEN

Ciabatta junior

Verpakking: 70 x 90 gram 600191 90 gram*

Kipfilet gemarineerd gebraden

Verpakking: 90 gram - bak 400512 60 gram*

Sla ijsberg

Verpakking: stuks 622565 10 gram*

Salade selderij appel

Verpakking: 2 kg 251064 50 gram*

Komkommer

Verpakking: stuks 623247 25 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de ciabatta af volgens de instructies op de verpakking en snijd de afgekoelde ciabatta open
2. Beleg het broodje met de ijsbergsla (10 gram) en 3 plakken komkommer
3. Verdeel 2 eetlepels selderij appel salade en leg deze op de ijsbergsla
4. Snijd de kipfilet in dunne plakken en leg ca. 6 stukjes op de salade
5. Snijd eventueel wat bieslook fijn en sprenkel dit over de kipfilet

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

juni

INGREDIËNTEN

Boerenbol

Verpakking: 28 x 108 gram 600186 108 gram*

Geitenkaas met honing

Verpakking: 1 kg 622824 30 gram*

Aardbeien

Verpakking: 500 gram 623993 20 gram*

Sla rucola ongewassen

Verpakking: 125 gram 622567 10 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de bol af volgens de instructies op de verpakking en snijd de afgekoelde bol open
2. Verdeel de rol geitenkaas in 30 plakjes en snijd de aardbeien in plakjes
3. Was de rucola en laat deze goed uitlekken
4. Beleg het broodje met de rucola (10 gram) en een plak geitenkaas (ca. 1 cm dik)
en breek dit in kleine stukken
5. Sprenkel evt. iets balsamico-azijn of honing over de aardbeien

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

juli

INGREDIËNTEN

Noten/vruchtenbol

Verpakking: 25 x 129 gram 600185 129 gram*

Sla krop

Verpakking: stuks 622561 10 gram*

Brie

Verpakking: 1 kg 622923 60 gram*

Walnoten

Verpakking: 400 gram 623507 20 gram*

Salad & Sandwich honing-mosterd

Verpakking: 800 ml 666193 15 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de bol af volgens de instructies op de verpakking en snijd de afgekoelde bol open
2. Snijd de sla, was deze met koud water en laat goed uitlekken
3. Snijd de brie in plakken
4. Beleg het broodje met de sla, daarop 2 plakken brie
5. Maak het geheel af met de honing-mosterdsaus of pure honing en garneer met een klein handje gebroken walnoten

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

augustus

INGREDIËNTEN

Focaccia Panini XL tomaat-basilicum

Verpakking: 25 x 120 gram 601534 120 gram*

Salade tonijn

Verpakking: 2 kg 251057 120 gram*

Sla ijsberg

Verpakking: stuks 622565 10 gram*

Uien rood ringen

Verpakking: 1 kg 250567 20 gram*

Dilleschijfjes zoetzuur

Verpakking: 2,65 liter 661894 20 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de Focaccia af volgens de instructies op de verpakking en snijd de afgekoelde focaccia open
2. Snijd de sla, was deze met koud water en laat goed uitlekken
3. Beleg het broodje met de sla
4. Verdeel 2 eetlepels tonijnsalade over de focaccia
5. Decoreer met enkele dilleschijfjes en rode uien

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

september

INGREDIËNTEN

Rustico Bonk

Verpakking: 30 x 100 gram 600200 100 gram*

Bourgondische beenham

Verpakking: 60 plak ZO 200146 60 gram*

Salad & Sandwich Honing-Mosterd

Verpakking: 800 ml 666193 15 gram*

Sla frisée krop

Verpakking: 1 stuk 622566 10 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de Rustico Bonk af volgens de instructie op de verpakking en snijd het afgekoelde broodje open
2. Verwarm de bourgondische beenham (ca. 3 minuten) op een bakplaat (of in een pan)
3. Snijd ondertussen de sla fijn, was deze met koud water en laat goed uitlekken
4. Beleg het broodje met de sla en de warme beenham
5. Maak met de honing-mosterdsaus een paar strepen over de warme beenham

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

oktober

INGREDIËNTEN

Sesambroodjes (gesneden)

Verpakking: 32 x 50 gram 602478 50 gram*

Hamburger rundvlees kant & klaar

Verpakking: 25 x 90 gram 602184 90 gram*

Cheddar rood

Verpakking: 20 plakken ZO 200594 1 plak*

Sla ijsberg

Verpakking: 1 stuk 622565 10 gram*

Tomaten

Verpakking: 1 stuk 620386 15 gram*

Uien rood ringen

Verpakking: 1 kg 250567 20 gram*

Burger & Grill saus smokey bbq

Verpakking: 750 ml 666693 10 gram*

* Advies hoeveelheid per broodje



BEREIDINGSWIJZE

1. Laat het sesambroodje en de hamburger ontdooien
2. Snijd de ijsbergsla fijn, was deze met koud water en laat goed uitlekken
3. Was de tomaten en snijd deze in dunne plakjes
4. Verwarm de hamburger, om en om ca. 5 minuten, wanneer de hamburger bijna klaar is leg je een plakje cheddarkaas erop. Zodat het vast iets kan smelten
5. Beleg het broodje met de sla en vervolgens de hamburger met kaas
6. Leg daarop 2 plakjes tomaat en enkele uienringen
7. Maak het geheel af met ca. één eetlepel barbecuesaus

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

november

INGREDIËNTEN

Kaiserbroodje wit

Verpakking: 100 x 55 gram 601686 55 gram*

Rollade ham gekruid

Verpakking: 60 plak ZO 200125 60 gram*

Satésaus kant & klaar

Verpakking: 500 gram 664764 25 gram*

Taugé

Verpakking: 1 kg 622542 10 gram*

Sla ijsberg

Verpakking: 1 stuk 622565 10 gram*

Uien geroosterd

Verpakking: 500 gram 666638 20 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak het kaiserbroodje af volgens de instructie op de verpakking en snijd het afgekoelde broodje open
2. Snijd de ijsbergsla fijn, was deze met koud water en laat goed uitlekken
3. Verwarm de rollade (ca. 3 minuten) op een bakplaat (of in een pan) en bak ook de taugé (ca. 1 minuut) even mee
4. Verwarm de satésaus volgens de instructie op de verpakking
5. Beleg het broodje met de sla, ca. 2 plakken rollade en de taugé
6. Bestrooi het broodje met een klein handje geroosterde uitjes en één eetlepel satésaus (kan ook in een apart schaaltje als de gast dat wenst)

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

BROODJE VAN DE MAAND

december

INGREDIËNTEN

Petit Pain Tarwe

Verpakking: 80 x 80 gram 601790 80 gram*

Patéstaaf

Verpakking: 1,08 kg 621076 60 gram*

Cranberrycompote

Verpakking: 6 x 250 gram 664186 40 gram*

Sla rucola ongewassen

Verpakking: 125 gram 622567 10 gram*



* Advies hoeveelheid per broodje

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak het pistoletje af volgens de instructie op de verpakking en snijd het afgekoelde broodje open
2. Was rucola met koud water en laat goed uitlekken
3. Open de patéstaaf en snijd dunne plakken van ca. 1 cm dik
4. Beleg het pistoletje met de rucola en 2 plakken paté
5. Serveer met ca. één eetlepel cranberrycompote

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl



SWEET VALENTINE'S DAY

14 februari

INGREDIËNTEN

Suikerwafel Party Flow-Pack

Verpakking: 60 x 60 gram 603414 1 wafel p.p.*

Kersen flambeer op zware siroop

Verpakking: 1 ltr 667209 80 gram*

Slagroom spuitbus

Verpakking: 700 ml 621004 30 gram*

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de suikerwafels op een bord
2. Verwarm de kersen
3. Versier met een toef slagroom
(in de vorm van een hartje) en
eventueel een beetje poedersuiker

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



Pannenkoekendag

maakt

INGREDIËNTEN

Pannenkoek naturel 20 cm.

Verpakking: 15 x 100 gram 602394 1 pannenkoek*

Schenkstroop

Verpakking: 600 gram 667592 20 gram*

Poedersuiker

Verpakking: 250 gram 661533 20 gram*

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de pannenkoeken zoals omschreven op de verpakking
2. Rol deze half op
3. Schenk de stroop over de pannenkoek en/of bestrooi royaal met poedersuiker

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



PAASSPECIAL: LUNCHWRAP

maakt en april

INGREDIËNTEN

Wraps Original

Verpakking: 371 gram 660663 1 wrap*

Kipfilet gerookt

Verpakking: 350 gram - vacuum 331449 60 gram*

Ei-Bieslooksalade

Verpakking: 1 kg 620256 50 gram*

Sla rucola ongewassen

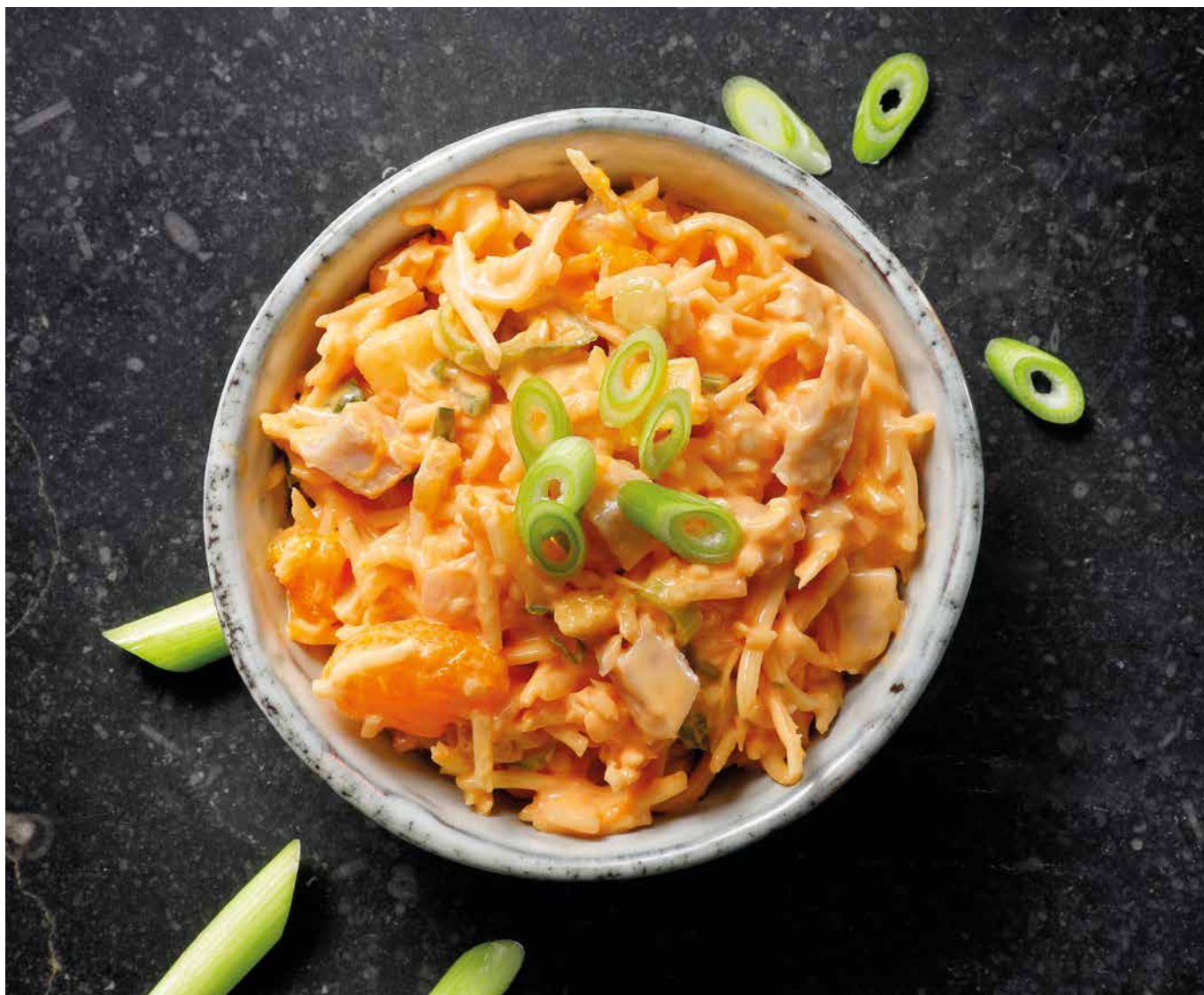
Verpakking: 125 gram 622567 10 gram*

BEREIDINGSWIJZE

1. Beleg de wrap met de ei-bieslook salade.
Houd hierbij een cm vrij aan alle randen
2. Snijd de kipfilet in dunne reepjes en
leg ca. 60 gram op de wrap
3. Was de rucola en laat deze goed uitlekken
4. Verdeel de rucola over de wrap
5. Rol de wrap op en snijd deze in het midden
schuin door
6. Leg op een bordje en garneer met een
beetje rucola

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



KONINGS SALADE

27 april

INGREDIËNTEN

Salade kip cocktail

Verpakking: 2 kg 250976 150 gram*

Sla ijsberg

Verpakking: per stuk 622565 10 gram*

Bieslook bos

Verpakking: per stuk 622502 10 gram*

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de ijsbergsla en was deze in koud water. Laat goed uitlekken
2. Weeg 10 gram ijsbergsla af en doe deze in een kom
3. Weeg 150 gram kip cocktail salade af en leg deze op de salade in de kom
4. Garneer met fijngesneden bieslook of een lente-uitje

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



PINKSTER PANINI

mei en juni

INGREDIËNTEN

Panini gegrild met kruiden

Verpakking: 50 x 125 gram 601599 1 panini*

Mozzarella mini's

Verpakking: 150 gram 623351 20 gram*

Tomaten

Verpakking: stuks 622545 20 gram*

Sla rucola ongewassen

Verpakking: 125 gram 622567 10 gram*

Pesto groen

Verpakking: 370 ml 661239 20 gram*

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de panini doormidden
2. Smeer één zijde in met groene pesto
3. Was de rucola en laat deze goed uitlekken.
Beleg de panini met een beetje rucola
4. Was de tomaten en snij deze in
dunne plakken
5. Leg op de rucola ca. 5 plakjes tomaat
6. Snijd de mozzarella bolletjes doormidden en
leg 6 gehalveerde bolletjes op de tomaten
7. Leg de bovenzijde er weer op en verwarm de
panini ca. 4 minuten in een grill of toaster

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



FRISSE SALADE

juli en augustus

INGREDIËNTEN

Salade mediterraanse

Verpakking: 2 kg 250979

150 gram*

Deze salade is al helemaal klaar even door elkaar mengen en in een leuk schaaltje serveren.

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



WERELD KOFFIEDAG

1 oktober

INGREDIËNTEN

Koffiebroodje

Verpakking: 30 stuks 601440

1 koffiebroodje*

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak het koffiebroodje af volgens de instructie op de verpakking
2. Serveer uiteraard met een lekker kopje koffie!

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



HALLOWEEN

31 oktober

INGREDIËNTEN

Pompoensoep

Verpakking: 1 kg 402439

200 gram soep*

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de soep tot ca. 75°C
2. Serveer eventueel met een beetje room, koriander of croutons

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per persoon



DAG SINTERKLAASJE!

5 december

INGREDIËNTEN

Rustico Bonk

Verpakking: 30 x 100 gram 600200 100 gram*

Rollade ham gekruid

Verpakking: 60 plak ZO 200125 60 gram*

Speculaassaus**

Verpakking: kg XXXXXX 40 gram*

Banketbakkersspeculaas

Verpakking: 400 gram 663967 3 koekjes*

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de Rustico Bonk af volgens de instructie op de verpakking en snijd het afgekoelde broodje open
2. Je kunt de rollade warm of koud serveren, indien je hem wilt verwarmen: verwarm de rollade (ca. 3 minuten) op een bakplaat (of in een pan)
3. Beleg het broodje met de rollade en serveer met 3 koekjes (verkruiemel eventueel 1 koekje om over de rollade en koekjes te strooien)
4. Verwarm de speculaassaus en serveer deze in een schaaltje erbij (of schenk ca. één eetlepel over de speculaasjes)

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per broodje

** Is vanaf november beschikbaar



Merry Christmas!

25 en 26 december

INGREDIËNTEN

Mini kerststolletjes met spijs**

Verpakking: 1 stuk XXXXXX

1 stolletje*

Chocolademelk Halfvol

Verpakking: 12 x 1 liter 664064

200 ml*

Slagroom spuitbus

Verpakking: 700 ml 624268

30 gram*

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de chocolademelk
2. Serveer de warme chocolademelk met een grote toef slagroom
3. Leg het kerststolletje op een bordje en serveren maar!

Bestel de ingrediënten op huib.huuskes.nl

* Advies hoeveelheid per broodje

** Is vanaf november beschikbaar