



Recept: Quiche, Bruschetta, afbakstokbrood (kant en klaar)

Algemeen:	Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.	
Type barbecue:	Briketten, Gas, Electrisch	(Dit product kan ook in de oven bereid worden)
Aansteken Starter / Barbecue	ca. 30 minuten	
Vorbereiding product	-	
Bereiding	Indirect op briketten of direct op electrisch of gas op de laagste stand.	
Bereidingstijd op de barbecue	ca. 10 - 15 minuten	



Bereiding:

Quiche, bruschetta, kaas uienstokbrood en afbakstokbrood zijn kant en klaar te koop bij de supermarkt of bakker. Al deze producten kunnen prima afgebakken worden op de barbecue en zijn snel klaar.

Haal het product uit de verpakking en bak het indirect in ca 10 - 15 minuten af als tussendoortje of voorafje. Serveer ze met kruidenboter, tapenade of zeezoutboter.

Eet smakelijk!