Bread-BQ met een dipsausje

Yes!!!! Het is apero-time!
Nodig al je familie en vrienden uit en geniet! Met Bread-BQ heb je in een hand-omdraai een lekker aperitiefhapje.

1. Koop je Bread-BQ in de supermarkt.
2. Warm het broodje zachtjes op: twee minuutjes in de oven of op de hoogste grill van je barbecue.
3. Zorg voor een dipsausje (guacamole, tzatziki, een beetje lookboter, ...)
4. Snij de Bread-BQ in reepjes en smullen maar.

Bread-BQ Hamburger

Zo lekker was je hamburger nog nooit! Bread-BQ hot & spicy en Bread-BQ onions & cheese zijn ideaal als hamburgerbroodje.

1. Koop je Bread-BQ in de supermarkt.
2. Warm het broodje zachtjes op: twee minuutjes in de oven of op de hoogste grill van je barbecue.
3. Snijd het broodje in twee.
4. Beleg naar keuze:
   - met tomaat, sla, kaas, ananas, hamburger
   - met rucola, pesto, mozzarella, zonge-droogde tomaten, hamburger, ...
   - beleg naar eigen inspiratie

Bread-BQ Italian delight

Let's go Italian met tomato & garlic Bread-BQ.

1. Koop je Bread-BQ in de supermarkt.
2. Warm het broodje zachtjes op: twee minuutjes in de oven of op de hoogste grill van je barbecue.
3. Beleg het broodje:

- **Smeer een laagje olijfolie, pesto of look-boter op het broodje.**
- **Beleg met kerstomaatjes, mozzarella, rucola en werk af met olijfolie.**
- **Eenvoudig, snel en o zo lekker.**