

## Picknicksandwiches met CAMBOZOLA-smeersel



### Recept voor 4 porties

Voor het beleg:

200 g CAMBOZOLA

40 g boter

100 g roomkaas

3 el volle melk

3 lente-uitjes

2 tl paprikapoeder, zoet

Zout en peper

Voor de picknicksandwiches:

4 grote sneden boerenbrood

1 handje rucola

1 handje bramen of rode druiven (ca. 3 stuks per sandwich)

1 lente-uitje



### Bereiding:

1. Leg de CAMBOZOLA vóór bereiding 15-30 minuten uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen. Hetzelfde geldt voor de boter. Maak ondertussen de lente-uitjes schoon en snij deze met een groot stuk van het groene deel in heel fijne ringen.
2. Doe de CAMBOZOLA in grof gesneden blokken in een kom en druk deze met een vork zo fijn mogelijk fijn. Vermeng de kaasmassa, boter, roomkaas, volle melk, paprikapoeder en lente-uitjes met elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
3. Besmeer de sneden boerenbrood met het CAMBOZOLA-smeersel. Leg op slechts twee van de sneden boerenbrood de rucola in stukjes evenals de in fijne ringen gesneden lengte-ui en de halve frambozen. Leg vervolgens de andere twee sneden boerenbrood hierop en snij de sandwiches in het midden door.