

Livar

Limburgs Kloostervarken

*Geselecteerd
specialist*

Smaak als beloning voor goede zorg
Bereidingssuggestie



PANINI MET LIVAR OVENGEBAKKEN HAM



HEERLIJK ALS
LUNCHGERECHT

PANINI

MET LIVAR OVENGEBAKKEN HAM

Ingrediënten (voor 4 personen)

8 Grote plakken
Livar ovengebakken ham
4 Panini broden
4 Bollen mozzarella
½ Bosje verse basilicum
1 Teentje knoflook
Handje pijnboompitten
4 Tomaten

Peper en zout
30 gr Parmezaanse
kaas (flakes of fijn)
100ml Olijfolie

Benodigheden

Blender of staafmixer
Panini grill of oven

VOORBEREIDING

Verwarm de panini grill of oven voor op 200 °C.
Snijd de bollen mozzarella en de tomaten in plakken (per broodje van elk 1 nodig)

BEREIDING BASILICUM PESTO

Maak met behulp van de blender of staafmixer de basilicum, knoflook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas fijn.
Voeg daarna druppelsgewijs de olijfolie (100ml) toe. Laat tijdens het toevoegen van de olie de blender of staafmixer draaien totdat het een egale emulsie wordt.

SAMENSTELLEN VAN DE PANINI

Snijd de panini's in de lengte middendoor. Smeer beide helften van het broodje in met een dun

laagje van de basilicum pesto.
Leg daarna 2 plakken Livar ovengebakken ham op één helft van het broodje. Leg hier overheen de plakken mozzarella en bestrooi deze met een beetje peper en zout. Leg vervolgens de plakken tomaat over de mozzarella, bestrooi deze eveneens met een beetje peper en zout. Voeg als laatste op enkele plaatsen nog wat basilicum pesto toe. Leg de andere helft van het broodje hier bovenop en plaats het broodje gedurende 6-8 minuten in de grill of oven.

SERVEREN

Halveer de panini na de bereiding en serveer deze op een bord. Naar eigen keuze kunt u nog wat (rucola) sla naast het brood serveren.

Livar, het Limburgs Kloostervarken

De oorsprong van het Limburgs Kloostervarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op de meest diervriendelijke manier varkens te houden. Inmiddels zijn er meerdere boerderijen in Limburg die op dezelfde wijze, en met net zo veel zorg, Livarvarkens houden.

Het Livarvarken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen. Onze varkens worden gevoed met heerlijke, in Limburg geteelde, granen. Ze hebben een bed van stro en kunnen lekker buiten scharrelen. Zo ontstaat smaakvol vlees van de beste kwaliteit.

Dat proef je!

