

RECEPT

# Panettonechips met Nutella®

Gemiddeld

30 min



## INGREDIËNTEN

**Voor 40 porties**

Ongeveer ½ panettone van 1 kg (overgebleven)

120 g Nutella®

10 g boter

glazuursuiker en zilverparels om te versieren



Bij dit heerlijke recept is  
15 g Nutella® per persoon  
genoeg om van de smaak  
te genieten!

## BEREIDING



1

Snijd de panettone in sneetjes van 1 cm dik.

Snijd de panettesneetjes in stukken van 3 cm x 7 cm.



2

Vet een pan met antiaanbaklaag in met een beetje boter, verwarm boven een matige vlam en rooster de panettesneetjes aan beide zijden tot ze goudkleurig zijn (ongeveer 3 min. in totaal voor ieder sneetje).

Haal ze uit de pan en plaats ze op een grillrooster bedekt met bakpapier.



3

Versier met een spuitzak elke chip met 3 g Nutella® en een beetje glazuursuiker en zilverparels.

Dien warm op.

