

RECIPE

Panettonechips met Nutella®

Gemiddeld

30 min



INGREDIËNTEN

Voor 40 porties

Ongeveer ½ panettone van 1 kg (overgebleven)



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!



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.