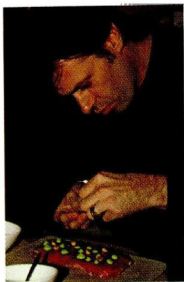


TOPBOTERHAM

BROODJE VAN DRIESTERRENKOK

Sterkok Sergio Herman van restaurant Oud Sluis heeft 16 juni ter gelegenheid van de opening van het zesde filiaal van het



Vlaamsch Broodhuys in Amsterdam een speciale driesterrenboterham gepresenteerd.

De topkok maakte een variant op de boterhammen van eigenaar Dimitri Roels van het Vlaamsch Broodhuys. Het belegde brood van de driesterrenkok bestaat uit volkoren zuurdesembrood met artisjokcrème, dun gesneden foie gras en carpaccio van Wagyu-beef met daarop een emulsie van Romeinse salade, Piemonte-hazelnootjes en jonge rucolascheuten.

De driesterrenboterham van Herman staat op de kaart bij de Amsterdamse bakkerswinkel, waar gasten terecht kunnen voor ontbijt en lunch. Er is plaats voor vijftig personen.
