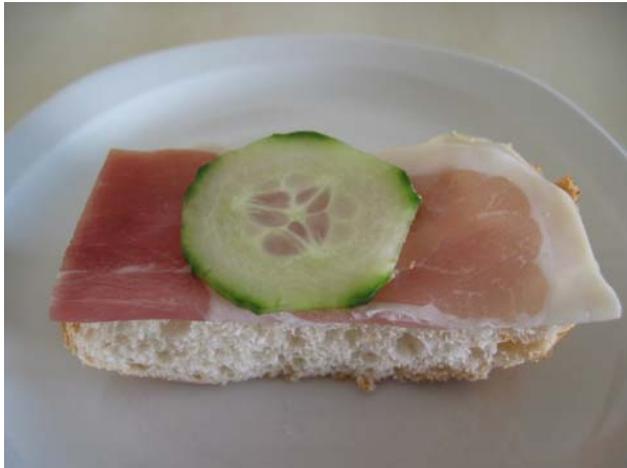
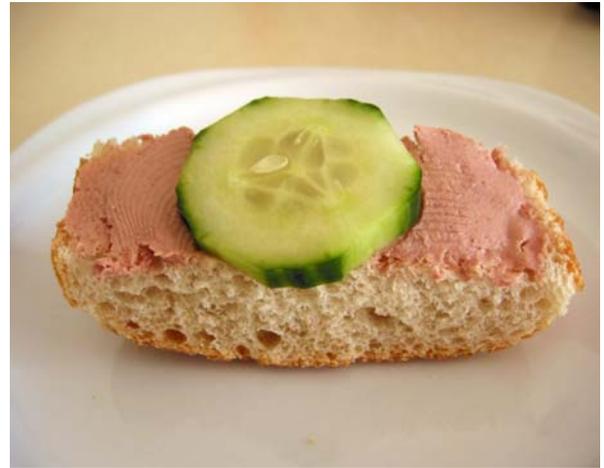


Belegte Baguette-Scheiben

Canapés aus Frankreich



Mit Jambon cru (= roher Schinken). Bevorzugt extrem fein geschnitten aus den Ardennen.



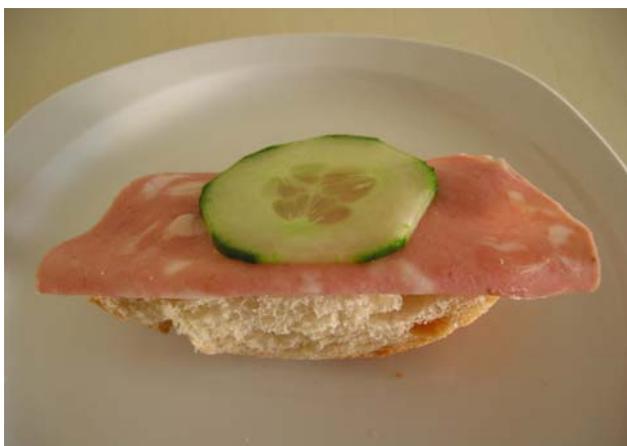
Mit Pâté (= Leberpastete).



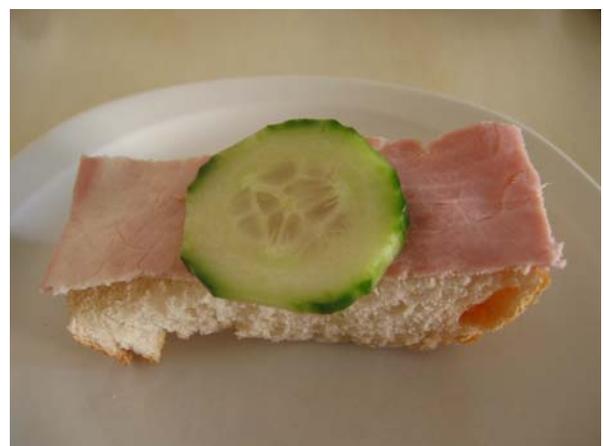
Mit Salami Danois fumé. Diese Art Salami gibt es in Deutschland nicht. Ersatzweise französische Baguette-Salami.



Mit Fromage frais (= Frischkäse) und halbierter Traube. Traubenhälften vorher entkernen.



Mit Mortadella.



Mit dem klassischen gekochten Schinken.

Zubereitung: Baguette durchschneiden wie ein Brötchen, dann in zwei Finger breite Abschnitte teilen. Buttern (nicht bei Leberpastete und Frischkäse) und Wurst/Käse auflegen. Mit Gurkenscheiben garnieren.

Stand 08.01.2023