



Chef Sofie Dumont in co-creatie met Panos: nieuw zomers recept voor broodje en salade in de winkels vanaf 23/05

Sofie brengt kip, honing-mosterddressing, veenbessen en pecannoten samen in verrassende smaakbom

Erpe-Mere, 18 mei 2022 — Een Belgische chef met kennis van (en liefde voor) brood, die smaakvolle ingrediënten verrassend weet te combineren en die helemaal past bij [Panos](#)? Dat is ladychef Sofie Dumont! Ze ontwikkelde een nieuw, uniek recept afgestemd op de smaakvoorkeuren van de Belgen. In haar Chick'n Honey Mustard-recept combineert Sofie gebraden kip, een lekkere honing-mosterdvinaigrette en twee verrassende ingrediënten met extra bite: gehakte pecannoten en gedroogde veenbessen. Panos en Sofie vertalen deze receptuur zowel naar een belegd broodje (op Sofie's favoriet, het meergranenbroodje, met nutriscore A!) als een maaltijdsalade (ook nutriscore A). Laat de lente en zomer nu maar beginnen!

Zowel het verhaal van Sofie als dat van marktleider Panos begint bij brood. Panos en La Lorraine Bakery Group kunnen bogen op 80 jaar bakkerservaring. Sofie kwam tijdens haar allereerste stages al in aanraking met brood en gebak, wat resulteerde in een levenslange liefde. Deze *match made in heaven* werd gevolgd door een zeer grondig ontwikkelingsproces.

"Ik sta voor gezelligheid, lekker eten en het plezier van het leven promoten en dat herken ik ook bij Panos. De co-creatie vertrok vanuit research naar wat de Panos-klant lekker

vindt én een lange lijst van kwaliteitsvolle, verse ingrediënten. Dankzij de combinatie van kip met de honing, mosterd en yoghurt in de vinaigrette hebben we met de Chick'n Honey Mustard een winnende combinatie. Het idee dat elke Belg dit broodje en deze salade zal kunnen proeven is superspannend!”, zegt Sofie Dumont.

Kip, honing-mosterdvinaigrette en veenbessen als finishing touch

Alle finale ingrediënten kent iedereen elk apart, maar de magie ligt net in de vernieuwende combinatie van smaken. Het recept dat Sofie Dumont ontwikkelde voor het belegde broodje en de salade bevat gebraden kipfilet, komkommer, augurk- en appelschijfjes, gedroogde veenbessen, gehakte pecannoten, een honing-mosterd-yoghurtvinaigrette en de zomervariant van de Panos-slamix. Zowel de broodjes, de salades als de vinaigrette worden steeds ter plaatse in de Panos-winkels bereid.

“Het moeilijkste smaakingrediënt om te vinden is altijd het bittere. Die smaak is niet zo populair en je moet die ook juist weten te doseren. Meestal is het ook het laatste element dat wordt toegevoegd. De veenbes heeft die rol perfect vervuld. Ze bracht de finishing touch”, aldus Dumont.



Panos x Sofie Dumont - Chick'n Honey Mustard op een meergranenbroodje



Panos x Sofie Dumont - Chick'n Honey Mustard Salade

Nutriscore A voor meergranenbroodje en salade Chick'n Honey Mustard

De marktleider mikt met dit nieuwe recept zowel op de vertrouwde Panosklanten - zeker de fans van het klassieke broodje kip curry - als op een breder doelpubliek dat houdt van creatieve recepten voor genietters. Het belegde broodje of de salade? Kiezen hoeft echt niet, want variëren met voeding is gezond, belangrijk en leuk, dat beaamt Sofie ook.

“Het slaatje en het broodje zijn rijk en gul. Je zal vanaf de eerste hap weten: ik heb hiermee voldoende gegeten. Voor het broodje is m'n persoonlijke voorkeur het meergranenbroodje van Panos. De extra pitjes en zaadjes vormen de perfecte combinatie met de pecannoten en veenbessen. In een salade is de vinaigrette voor mij altijd het allerbelangrijkste en we hebben een geweldige! Mooi meegenomen, de nieuwe salade en de versie mét het meergranenbroodje hebben een nutriscore A.”



Vanaf maandag 23 mei bij Panos

De salade en het belegde broodje met kip-honing-mosterd is vanaf maandag 23 mei beschikbaar in alle Panos-winkels.

Panos wijdt in de komende maanden via een 360°-marketingcampagne veel aandacht aan de co-creatie met Sofie Dumont. Dit doen ze met POS-materiaal, advertenties (van klassieke media tot en met TikTok), content op de website en de sociale media en een samenwerking met influencers.

Prijzen: vanaf 4,5 euro voor het broodje en vanaf 5,90 euro voor de salade (prijzen kunnen variëren per winkel, dit is de referentieprijs in de Panos-City-winkels).

Annelies Boddez

Perscontact

✉ annelies@talkingbirds.be

☎ 0494/03.14.55