



Tasty garlic cheese sandwich



Ingrediënten

- 1 Henri Willig biologische knoflookkaas
- 1 eetlepel Honing mosterd
- 1 theelepel mayonaise
- 4 sneetjes brood
- 1 rode ui
- 8 reepjes gegrilde rode paprika
- Handje veldsla
- Handje gehakte walnoten

Bereidingswijze van de tasty garlic cheese sandwich

Maak zelf de heerlijke tasty garlic cheese sandwich. Perfect als brunch- of lunchgerecht, en bovendien vegetarisch. Dit recept voor twee personen is in slechts 15 minuten klaar. Geniet van de heerlijke combinatie van jonge kaas, frisse veldsla, gegrilde paprika en knapperige uienringen, verrijkt met een unieke honingmosterd-mayonaisesaus. De toevoeging van gehakte walnoten zorgt voor een verrassende twist. Een eenvoudig recept, maar o zo heerlijk - ideaal voor een snelle, maar smaakvolle maaltijd. Laat je verrassen door de eenvoudige perfectie van deze cheese sandwich met een vleugje knoflook.

Bereidingswijze

- 1: Rooster het brood.
- 2: Snijd ondertussen de uienringen en bak deze in de pan tot ze zacht zijn en verkleuren.
- 3: Meng de honingmosterd met de mayonaise en smeer 1 kant van de broodjes in met het mengsel.
- 4: Verdeel veldsla over de sneetjes brood en leg daar de kaas op.
- 5: Voeg vervolgens de gegrilde paprika toe en daar over de uienringen.
- 6: Strooi er wat gehakte walnoten overheen en dek af met de onbelegde sneetjes brood.
- 7: Snijd de sandwich door en zet hem dan vast met een prikkertje. Als je hem 2 keer doorsnijdt is hij extra hoog.
- 8: Verdeel over 2 borden en je simpele maar heerlijke sandwich is klaar. Genieten maar!

Klaar om zelf een tasty garlic cheese sandwich te maken?

Je smaakvolle en eenvoudige tasty garlic cheese sandwich staat nu klaar om te serveren. Perfect voor een snelle, smaakvolle lunch of brunch. Eet smakelijk en vergeet niet te genieten van elke hap!