



Hartige kaas wentelteefjes



Ingrediënten

- 2 sneetjes brood
- Honing mosterd
- Henri Willig jonge koe kaas 'baby gouda'
- 1 ei
- 50 ml melk naar keuze
- 50 gr. gerookte zalm
- Optioneel: Avocado en tomaat

Bereidingswijze

Een verrassend lekker alternatief voor zoete wentelteefjes!

Bereidingswijze:

- Besmeer een sneetje brood met honing-mosterd en bedek met lekker veel kaas. Top af met het tweede broodje.
- Meng het ei met de melk en breng op smaak met zout en peper.
- Dompel het brood in het ei-mengsel.
- Verhit een koekenpan met bakspray en bak het wentelteefje goudbruin aan beide kanten.
- Maak af met gerookte zalm en eventueel avocado, extra kaas en tomaat.