Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Sandwich au thon et au fromage fondu

Ingrédients

- 20 gramme (ou plus) Henri Willig Cow Organic Young
- 2 tranches de pain au choix
- 50 gramme de thon
- Salsa au poivre
- Oignon rouge

Vous avez déjà envie d'un délicieux déjeuner ? Essayez donc cette recette simple de sandwich au thon fondu. Avec du thon, du fromage fondu et une touche de salsa au paprika, vous aurez un sandwich savoureux sur la table en un rien de temps. Ce classique est facile à préparer et parfait pour un déjeuner rapide mais rassasiant. Que vous travailliez à la maison ou que vous souhaitiez préparer quelque chose de rapide, notre fromage jeune Henri Willig Cow Organic rendra irrésistible tout sandwich au thon fondu.

La préparation

1: Préchauffer le four à 180 degrés.
2: Garnir les sandwichs de salsa au paprika, de thon, d'oignon rouge et de jeune vache bio Henri Willig.
3: Placer les petits pains sur une plaque allant au four et les mettre au four pendant 5 minutes.
4: Si vous le souhaitez, servez le sandwich chaud avec de la laitue, de la tomate et de l'oignon rouge et dégustez.

Préparer son propre sandwich au thon fondu

Rendez votre sandwich au thon fondu encore plus spécial et variez les types de pain, comme le ciabatta ou le pain complet, pour une touche différente. Pour plus de saveur, vous pouvez également ajouter des cornichons ou des câpres sur le thon. Et si vous aimez le piquant, un filet de sauce piquante ou des jalapeños ne devraient pas manquer. Avec le fromage Henri Willig comme facteur de fusion, le succès est garanti. Bon appétit et savourez votre délicieux sandwich au thon fondu au fromage fait maison !