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

Préparer un club sandwich sain

Ingrédients

- 1 tranches de Gouda Naturel
- 3 tranches de pain brun ou blanc
- 0.5 cuillères à café de moutarde au miel
- 0.5 cuillères à soupe de fromage blanc
- quelques feuilles de laitue iceberg
- 0.25 pomme, pelée et coupée en fines tranches
- 0.5 tranche de blanc de poulet fumé ou de jambon cuit
- 0.25 tomate, en tranches
- poivre fraîchement moulu
- 2 brochettes

Envie d'un déjeuner savoureux et copieux ? Découvrez notre délicieuse recette du parfait club sandwich. Ce classique est non seulement délicieux mais aussi facile à préparer. Le fromage Gouda Naturel constitue la base de ce délicieux plat. Dégustez ce délicieux club sandwich en seulement 20 minutes !

La préparation

1: Faire griller les tranches de pain.
2: Mélanger la moutarde au miel avec le fromage blanc. En tartiner les tranches de pain.
3: Répartir la laitue sur deux tranches de pâte à tartiner. Placez une tranche de fromage avec des tranches de pommes sur une tranche et une tranche de fromage, de blanc de poulet ou de jambon et de tomate sur l'autre, saupoudrée de poivre.
4: Empiler les tranches de pain et recouvrir la troisième tranche avec la face tartinée sur la tomate.
5: Diviser la dernière tranche de fromage en lamelles.
6: Presser légèrement le sandwich et le couper en diagonale. Insérer une brochette décorée de lamelles de fromage dans chaque pile.

Prêt à préparer un club sandwich sain

Un club sandwich n'est pas complet sans fromage Gouda Naturel. Vous pouvez également utiliser du fromage Gouda aux herbes et à l'ail pour donner une dimension supplémentaire à la saveur. Pour varier les plaisirs, remplacez la moutarde au miel et le fromage blanc par du ketchup de tomates agrémenté d'une pointe de paprika ou de thym. Commandez les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et offrez-vous un délicieux déjeuner avec une touche hollandaise !