

Roggeverdomme lekker

Ingrediënten:

- 4 sneetjes roggebrood
- platte kaas of kwark
- Brugge Apero Mosterd Fenegriek
- handjevol rucola
- 1 Granny Smith appel
- 2 el honing
- 2 el mosterd
- peper

Bereiding:

1. Neem 2 sneetjes roggebrood. Smeer een laagje kwark op de sneetjes roggebrood.
2. Leg hierop een sneetje Brugge Apero. Verspreid de rucola over de sneetjes. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd de appel in schijfjes en leg op elk sneetje roggebrood een schijfje appel. Kruid af met wat peper.
3. Leg de 2 resterende sneetjes roggebrood op de belegde sneetjes roggebrood. Snijd in driehoekjes. Voeg de honing bij de mosterd en giet over de boterham.

Tip: gebruik glutenvrije boterhammen om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

1 personen

15 min

Hoofdgerecht

0.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/roggeverdomme-lekker>