Panini met zalm en Brugge d'Or

Ingredienten:

- 3 sneetjes Brugge d'Or
- bosje bieslook
- 2 voorgebakken paninibroodjes
- 2 grote sneden gerookte zalm
- 100 g jonge spinazieblaadjes
- paninimaker of grillmachine

Bereiding:

1. Verwijder de korst van de sneetjes Brugge d'Or en halveer.
2. Hak de bieslook fijn.
3. Snij de paninibroodjes middellangs open.
4. Beleg de onderkanten met de sneetjes Brugge d'Or.
5. Leg dan de gerookte zalm er dubbelgevouwen bovenop, bestrooi met gehakte bieslook. Werk vervolgens af met wat blaadjes spinazie en leg er de bovenkanten op.
6. Leg het geheel in de paninimaker, duw plat en bak mooi goudbruin gedurende 5 minuten.

Tip: Gebruik een glutenvrij paninibroodje om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

2 personen
15 min
Lunch
1