

Keizersbroodje met salade van Brugge d'Or

Ingredienten:

- 1 keizersbroodje
- 1 ei
- 1 snede Brugge d'Or
- 50 g bloemkoolrijst (diepvries)
- 1/2 tl mosterd
- 1/4 tl currypoeder
- 1/4 tl natuurazijn
- 1 el gehakte bieslook (diepvries)
- 1 el Griekse yoghurt
- enkele blaadjes spinazie
- peper en zout

Bereiding:

1. Bak het keizersbroodje af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Kook het ei in 10 minuten gaar. Pel en plet het.
3. Snijd de Brugge d'Or in dunne reepjes en dan in blokjes.
4. Meng het geplette ei met de kaas, bloemkoolrijst, Griekse yoghurt, mosterd, currypoeder, gehakte bieslook en azijn. Kruid bij met peper en zout.
5. Smeer de kaassalade op het keizersbroodje. Beleg met de spinazieblaadjes.

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

Klaar is kaas!

1 personen
20 min
Snacks
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/keizersbroodje-met-salade-van-brugge-dor>