



Proef Meer

Voorjaarsboterham met radijs, tuinkruiden & Brugge Jong






Ingredienten:

- enkele takjes bieslook
- 1 fijne lente-ui, schoongemaakt
- 1 el zure room
- 1/8 komkommer, gewassen
- 2 radijsjes, schoongemaakt en gewassen
- 2 dikke sneden wit bio-brood
- 1 snede Brugge Jong
- enkele blaadjes krulandijvie
- peper en zout

Bereiding:

1. Hak de bieslook fijn.
2. Snijd het wit van de lente-ui in fijne ringen. Het groen gebruiken we niet.
3. Roer de zure room los met bieslook en lente-ui. Kruid naar smaak bij met peper en zout.
4. Snijd de komkommer in dunne plakjes en de radijzen in fijne staafjes.
5. Toast het brood in de broodrooster. Besmeer 1 snede met het zure room-mengsel. Beleg met een snede Brugge Jong. Verdeel daarover de komkommer en radijzen.
6. Werk af met de krulandijvie en de tweede sneden brood.

Smakelijk!

-  1 personen
-  20 min
-  Snacks
-  1.5

