

Boterham met kip, rucola en Brugge Blomme



Ingrediënten:

- 10-tal takjes rucola + extra voor de afwerking
- ½ teentje look 1 tl citroensap
- 1 tl mayonaise
- zwarte peper
- 2 sneden wit toastbrood
- 35 g Brugge Blomme
- 50 g Italiaanse kippenreepjes

Bereiding:

1. Snijd de rucola fijn. Pers de look. Roer samen met het citroensap door de mayonaise. Kruid bij met zwarte peper.
2. Toast het brood. Snijd de Brugge Blomme in repen.
3. Besmeer 1 snede brood met de rucolamayonaise. Beleg met kippenreepjes en Brugge Blomme.
4. Werk af met extra rucola en dek af met de tweede snede brood.

Smakelijk!

1 personen
15 min
Lunch
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/boterham-met-kip-rucola-en-brugge-blomme>