

Pumpernickel met Brugge d'Or en filet d'Anvers



Ingrediënten:

- 6-tal blaadjes witlof
 - 1 snede Brugge d'Or, korst verwijderd
 - 2 sneden pumpernickel
 - 2 tl mosterd
 - 4 sneden filet d'Anvers
 - 2 tl uienconfituur
- Snijd het witlof en de Brugge d'Or in reepjes. Besmeer 1 snede brood met mosterd. Leg er het witlof en de filet d'Anvers op. Beleg met Brugge d'Or. Werk af met de uienconfituur. Dek af met de tweede snede brood.

Bereiding:

1. Snijd het witlof en de Brugge d'Or in reepjes.
2. Besmeer 1 snede brood met mosterd. Leg er het witlof en de filet d'Anvers op. Beleg met Brugge d'Or.
3. Werk af met de uienconfituur. Dek af met de tweede snede brood.

1 personen
20 min
Lunch
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/pumpernickel-met-brugge-dor-en-filet-danvers>