

Spaanse boterham met membrillo en Brugge Oud



Ingredienten:

- 2 walnootpitten
- 2 sneden vierkant bruin brood
- 40 g membrillo (= Spaanse kweepeerpasta. Dit kan eventueel vervangen worden door kweepeergelei)
- 1 sneden Brugge Oud
- 3 sneetjes chorizo
- 4 blaadjes salie

Préparation:

1. Hak de walnoten grof.
2. Besmeer 1 boterham met membrillo. Strooi er de walnoten over.
3. Beleg met Brugge Oud en chorizo. Schik er de salie op.
4. Dek af met de tweede boterham

Tip: Gebruik een glutenvrije boterham om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

1 personen
10 min
Lunch
0.5