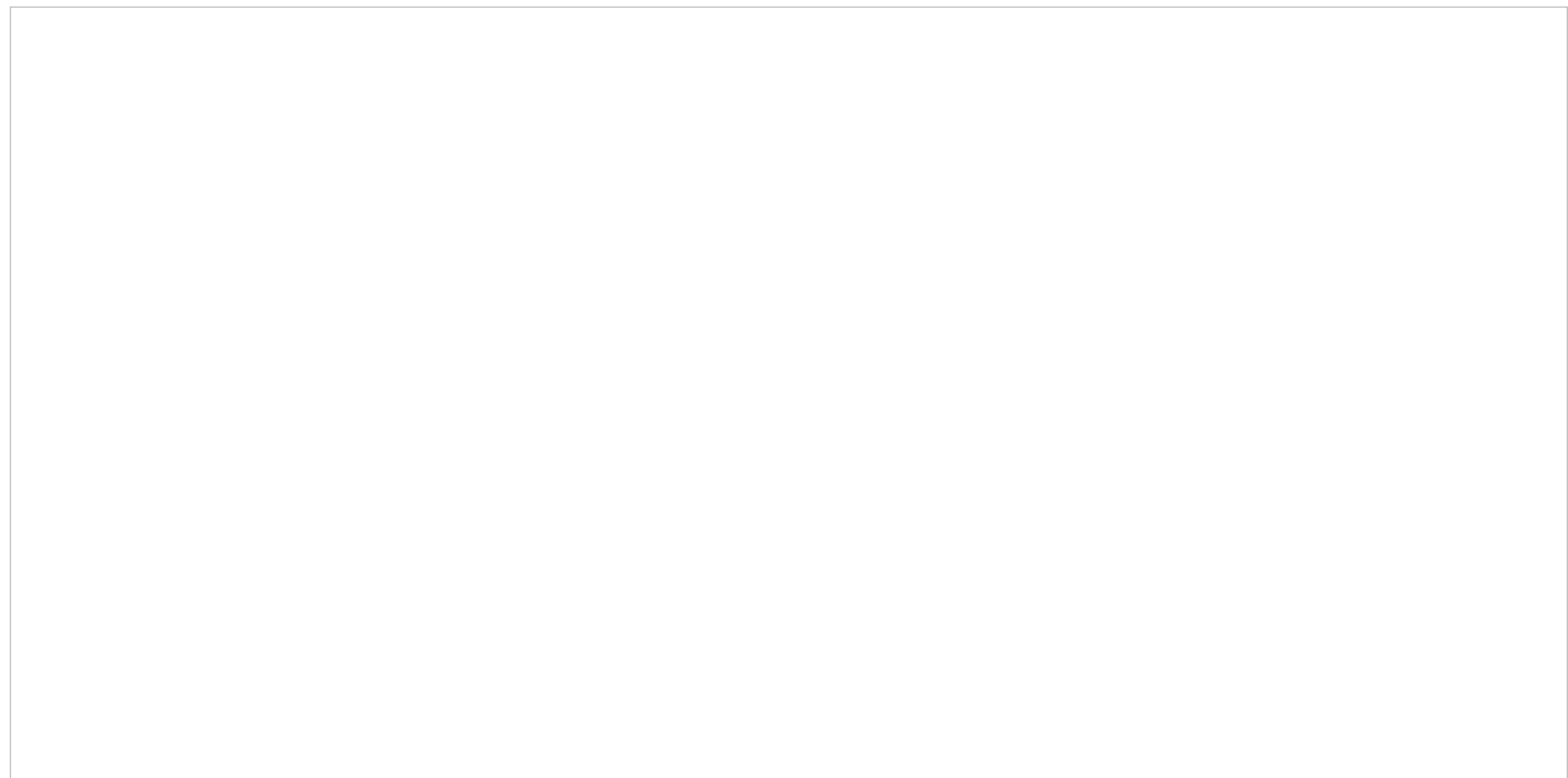


Tartine espagnole au membrillo et Brugge Vieux



Ingredientien:

- 2 noix
- 2 tranches de pain carré gris
- 40 g de membrillo (= pâte de coing espagnole. Peut-être remplacé par de la gelée de coing.)
- 1 tranche de Brugge Vieux
- 3 tranches de chorizo
- 4 feuilles de sauge

Préparation:

- Hachez grossièrement les noix.
- Etalez le membrillo sur une tartine. Parsemez de noix.
- Garnissez de Brugge Vieux, de chorizo et des feuilles de sauge.
- Recouvrez de la deuxième tranche de pain.

1 personen

10 min

Lunch

0.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/tartine-espagnole-au-membrillo-et-brugge-vieux-0>