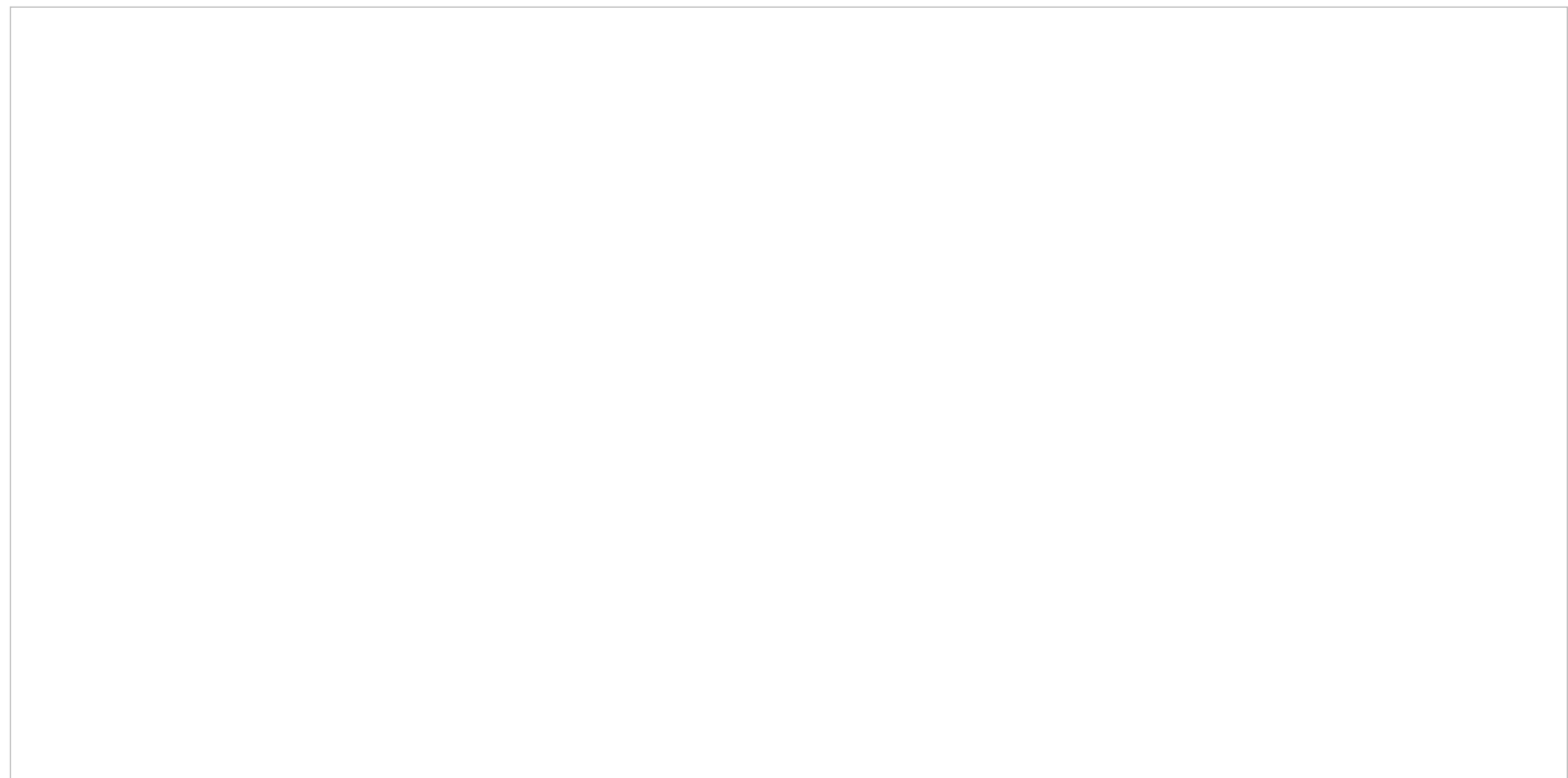


Petit pain à la salade de Brugge d'Or



Ingredientien:

- 1 petit pain empereur
- 1 oeuf
- 1 tranche de Brugge d'Or
- 50 g de riz de chou fleur (surgelé)
- 1 c à s de yaourt grec
- 1/2 c à c de moutarde
- 1/4 c à s de curry en poudre
- 1 c à s de ciboulette hachée (surgelée)
- 1/4 c à c de vinaigre blanc
- poivre et sel
- quelques feuilles d'épinard

Préparation:

- Réchauffez le petit pain au four (ou s'il est précuit, cuisez-le selon les instructions sur l'emballage).
- Cuisez l'oeuf dur en 10 minutes. Pelez-le et écrasez-le.
- Coupez le Brugge d'Or en lanières, puis en dés .
- Mélangez l'oeuf écrasé avec le fromage, le riz de chou-fleur, le yaourt grec, la moutarde, le curry en poudre, la ciboulette et le vinaigre. Salez et poivrez.
- Tartinez le petit pain de cette salade. Garnissez de feuilles d'épinard.

1 personen

20 min

Lunch

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/petit-pain-la-salade-de-brugge-dor>