

Ciabattina met gegrilde groenten en Brugge Oud



Ingredienten:

- 1 ciabattina
- 1 snede Brugge Oud
- 100 g gegrilde groenten (diepvries)
- 1 el paprikatapenade
- 1 el pijnboompitten
- klein handvol jonge spinazieblaadjes

Préparation:

1. Bak de ciabattina af in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin kleuren.
3. Ontdooi de gegrilde groenten in de microgolf in +/- 1 minuut op volle kracht.
4. Snijd de ciabattina open en besmeer met de paprikatapenade. Strooi er de pijnboompitten over. Beleg met gegrilde groenten, Brugge Oud en spinazieblaadjes.

Tip: Gebruik een glutenvrij ciabattinabroodje om het recept glutenvrij te maken.

Smakelijk!

1 personen
25 min
Lunch
1.5