

Club sandwich au Brugge Mi-Vieux

Ingredienten:

- 1 oeuf
- 1/8 de concombre
- 2 c à s de mayonnaise
- 2 tranches de filet de poulet
- 1 tranche de Brugge Mi-Vieux
- 1 poignée de laitue
- 30 g de carottes râpées
- Une baguette ou un petit pain demi-gris

Préparation:

- Cuisez l'oeuf dur en 10 minutes. Rincez sous l'eau froide et égalez. Coupez-le en tranches.
- Lavez le concombre et coupez-le en rondelles.
- Ouvrez le petit pain. Tartinez les deux côtés de mayonnaise. Garnissez un côté de filet de poulet et de Brugge Mi-Vieux.
- Répartissez les tranches d'oeufs, les rondelles de concombre, la salade et les carottes.
- Recouvrez avec l'autre moitié de pain.

1 personen

10 min

Lunch

0.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/club-sandwich-au-brugge-mi-vieux>