

Ciabattina aux légumes grillés et Brugge Vieux



Ingredientien:

- 1 ciabattina
- 1 c à s de pignons de pin
- 100 g de légumes grillés (surgelés)
- 1 c à s de tapenade de poivron
- 1 tranche de Brugge Vieux
- 1 poignée de jeunes épinards

Préparation:

- Cuisez la ciabattina au four en suivant les instructions sur l'emballage.
- Faites dorer les pignons de pin à sec dans une poêle antiadhésive.
- Décongelez les légumes grillés au micro-ondes pendant +/- 1 minute à puissance maximale.
- Coupez la ciabattina en deux et tartinez l'intérieur de tapenade de poivron.
- Répartissez les pignons de pin dessus. Garnissez de légumes grillés, de Brugge Vieux et de feuilles d'épinard.

1 personen

10 min

Lunch

0.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/ciabattina-aux-legumes-grilles-et-brugge-vieux>