

Breughelbrood met courgettelinguine en Brugge Oud



Ingredienten:

- ¼ courgette
- 1 takje citroenmelisse
- 2 sneden Breughelbrood
- 1 snede parmaham
- ½ snede Brugge Oud, korst verwijderd
- rasp van ¼ citroen
- handvol rucola
- zwarte peper van de molen
- enkele druppels olijfolie

Préparation:

1. Verwijder de steelaanzet van de courgette. Snijd met een juliennesnijder in dunne slierten.
2. Hak de citroenmelisse fijn.
3. Toast het brood. Beleg 1 snede brood met de parmaham, Brugge Oud en courgettelinguine. Verdeel daarover de citroenmelisse, citroenrasp en rucola.
4. Werk af met zwarte peper en enkele druppels olijfolie. Dek af met de tweede snede brood.

Smakelijk!

1 personen
15 min
Smaakmakers
1.5