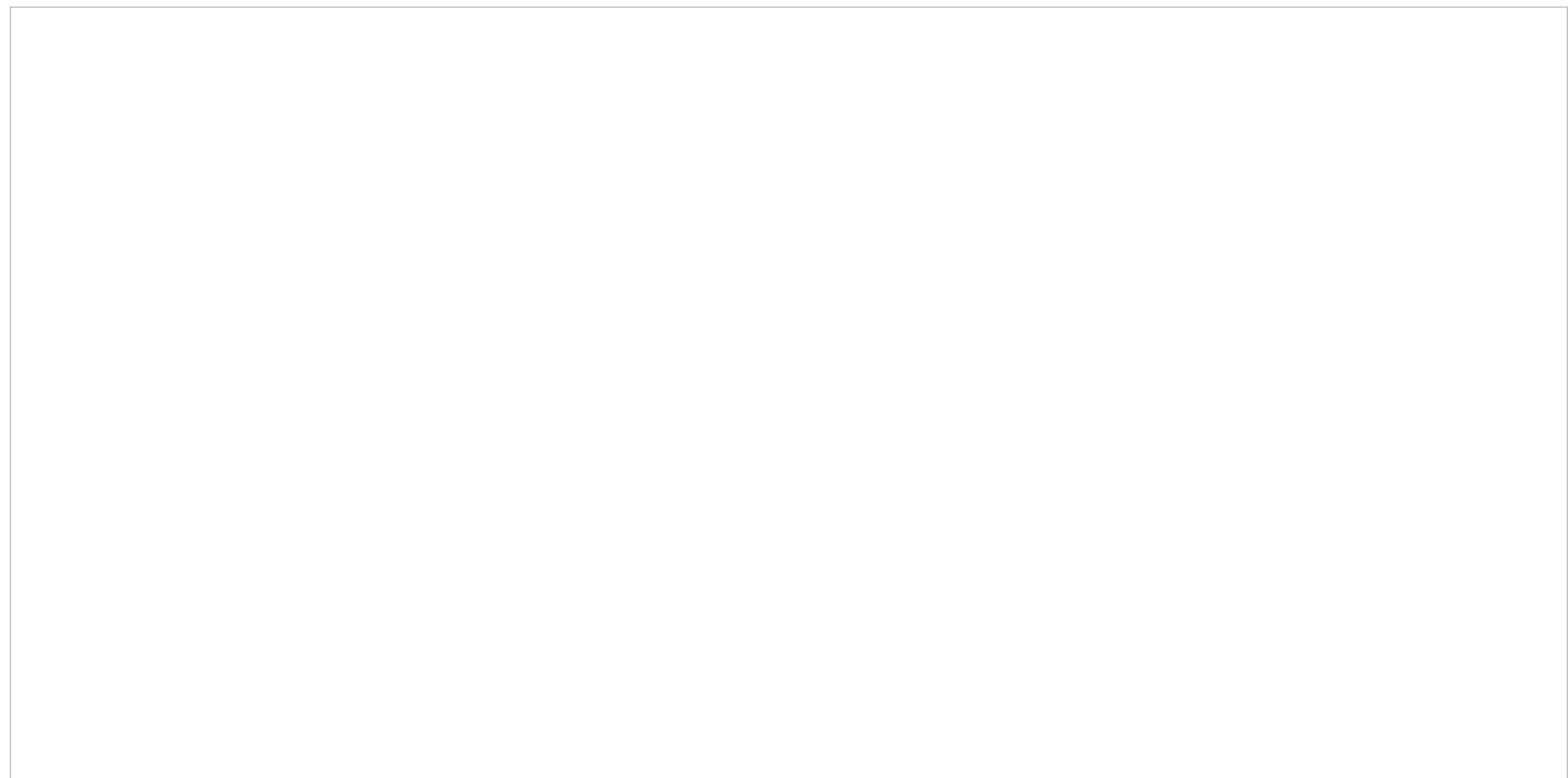


Pain turc au mouhammara et au Brugge d'Or



Ingredientien:

- 4 olives vertes dénoyautées
- 1 c à s de noix
- 1 poivron grillé (en bocal)
- 1 mini pain turc
- 2 c à s de mouhammara
- une petite poignée de roquette
- 2 tranches de Brugge d'Or, sans croûte

Préparation:

1. Coupez les olives en rondelles, hachez grossièrement les noix et coupez le poivon en lanières. Ouvrez le pain turc en deux.
2. Tartinez un côté de mouhammara. Répartissez les olives et la roquette.
3. Garnissez de Brugge d'Or.
4. Recouvrez de lanières de poivron et de noix hachées. Recouvrez de l'autre moitié du pain..

Bon appétit!

1 personen

20 min

Lunch

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pain-turc-au-mouhammara-et-au-brugge-dor>