

Ciabatta au Brugge Vieux, jambon et melon

Ingredienten:

- 1 mini ciabatta
- 1/8 de melon de Cavaillon
- 1 branche de menthe, uniquement les feuilles
- ½ tranche de Brugge Vieux, sans croûte
- 1 tranche de jambon cru
- 1 c à c de graines de potiron

Préparation:

1. Faites cuire la ciabatta au four selon les instructions sur l'emballage. Laissez refroidir sur une grille.
2. Pelez le melon et ôtez les graines. Ciselez la menthe.
3. Coupez la ciabatta en deux. Garnissez une moitié de Brugge Vieux. Déposez par dessus des morceaux de melon et le jambon.
4. Terminez par la menthe hachée et les graines de potiron.
5. Couvrez avec la deuxième moitié de ciabatta.

1 personen

20 min

Lunch

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/ciabatta-au-brugge-vieux-jambon-et-melon>