

Sandwich à la niçoise au Brugge d'Or

Ingredienten:

- 1 œuf
- 1 petite boîte de thon
- 2 c. à c. de mayonnaise
- 1/4 d' oignon rouge
- 1/4 de tomate
- environ 3 olives noires
- 1 tranche de Brugge d'Or
- 10 haricots verts
- 2 tranches de pain toscan

Préparation:

Préparation

1. Faites cuire l'œuf pendant 8 minutes. Rincez-le à l'eau froide et égalez-le. Découpez-le en rondelles.
2. Égouttez le thon et mélangez-le à la mayonnaise.
3. Détaillez l'oignon rouge et la tomate en rondelles.
4. Dénoyautez les olives et hachez-les grossièrement.
5. Enduisez 1 tranche de pain de salade de thon. Parsemez-la d'olives.
6. Garnissez de Brugge d'Or.
7. Répartissez-y l'œuf, l'oignon rouge, la tomate et les haricots verts.
8. Recouvrez le tout de la seconde tranche de pain.

Bon appétit!

1 personen
25 min
Lunch
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/sandwich-la-nicoise-au-brugge-dor>