

Tartine d'épeautre à la sauce tartare de betterave rouge et au Brugge d'Or

Ingredientien:

- 1 petite betterave rouge cuite
- 1 c. à c. de câpres
- ½ petite échalote
- 1 c. à c. de mayonnaise
- 1 c. à c. de persil haché
- 1 larme de tabasco
- ½ c. à c. de sauce Worcestershire
- ½ tranche de Brugge d'Or, sans la croûte
- 2 tranches de pain d'épeautre

Préparation:

Préparation

1. Émincez la betterave rouge. Hachez les câpres finement. Épluchez l'échalote et hachez-la également menu. Mélangez la betterave rouge, les câpres, l'échalote, la mayonnaise, le persil, le tabasco et la sauce Worcestershire.
2. Découpez le Brugge d'Or en petits dés.
3. Garnissez 1 tranche de pain d'épeautre de sauce tartare de betterave rouge. Disposez-y le Brugge d'Or. Refermez la tartine à l'aide de la seconde tranche de pain.

Bon appétit!

1 personen
20 min
Lunch
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/tartine-depeautre-la-sauce-tartare-de-betterave-rouge-et-au-brugge-dor>