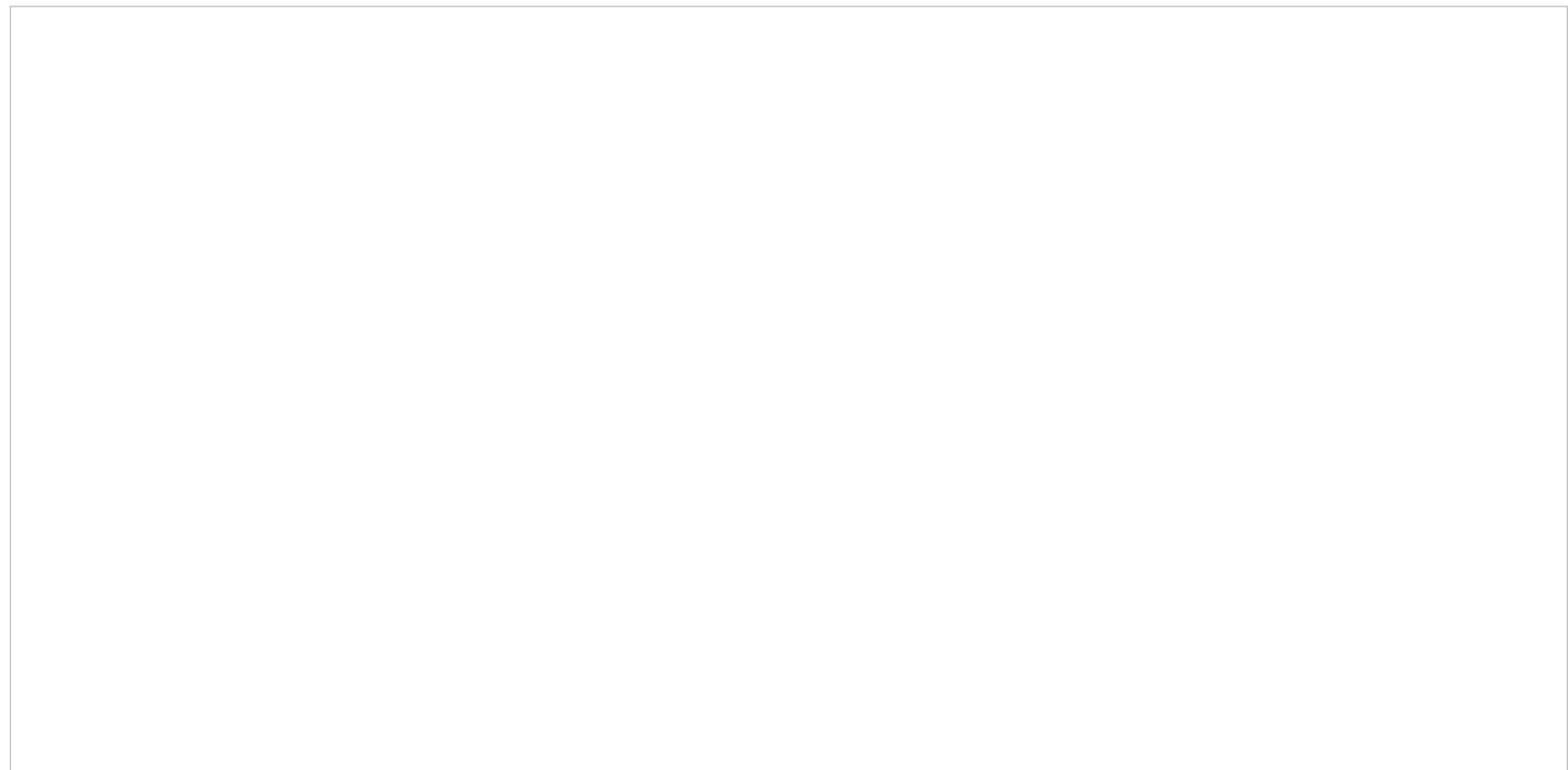


Petit pain empereur à la salade de Brugge d'Or



Ingredientien:

- 1 petit pain empereur
- 1 œuf
- 1 tranche de Brugge d'Or
- 50 g de riz de chou-fleur (surgelé) (ne sur trouve pas sur l'e-shop, mais est disponible dans la marque propre Boni)
- 1 c. à s. de yaourt grec
- 1/2 c. à c. de moutarde
- 1/4 de c. à c. de poudre de curry
- 1 c. à s. de ciboulette hachée (surgelé)
- 1/4 de c. à c. de vinaigre naturel
- poivre et sel
- quelques pousses d' épinards

Préparation:

Préparation

1. Enfournez le petit pain empereur selon les indications de l'emballage.
2. Faites cuire l'œuf jusqu'à ce qu'il soit dur (10 minutes). Écalez-le et écrasez-le.
3. Débitez le Brugge d'Or en fines lamelles et puis en dés.
4. Mélangez l'œuf, le fromage, le riz de chou-fleur, le yaourt grec, la moutarde, la poudre de curry, la ciboulette hachée et le vinaigre. Poivrez et salez.
5. Tartinez le pain empereur de salade au fromage. Garnissez de pousses d'épinards.

Bon appétit!

1 personen
20 min
Lunch
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/petit-pain-empereur-la-salade-de-brugge-dor>