



Zuurdesemsandwich met Boerenomelet

Ingrediënten

12 plakken Boerenomelet
4 plakken Zuurdesembrood
120 gram Tomatensalsa
140 gram Paddenstoelenmix
4 halve Puntpaprika's
20 gram Rucola
60 gram Feta
Scheutje Olijfolie
Verse peper
1 teentje Knoflook
25 milliliter Sojasaus

Bereidingswijze

1. Grill de plakken zuurdesembrood in een hete grillpan.
2. Smeer ze vervolgens in met een geperst teentje knoflook.
3. Besmeer de zuurdesemtoast met paprikasalsa en beleg met rucola.
4. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in gelijke stukken. Bak de paddenstoelen goudbruin in een bakpan en plus met de sojasaus.
5. Gril de puntpaprika in de grillpan. Verwijder de schil en snijd de puntpaprika in stroken.
6. Leg 3 plannen Boerenomelet over elke toast.
7. Verdeel de paddenstoelen en de paprika over de omeletplakken. Garneer met fetakaas. Druppel wat olijfolie over de sandwich.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014