

Pumpernickel au Brugge d'Or et filet d'Anvers



Ingredientien:

- 6 feuilles de chicon
- 1 tranche de Brugge d'Or, sans croûte
- 2 tranches de pumpernickel
- 2 c à c de moutarde
- 4 tranches de filet d'Anvers
- 2 c à c de confiture d'oignon

Préparation:

- Coupez le chicon et le Brugge d'or en lamelles.
- Tartinez une tranche de pain de moutarde.
- Déposez-y le chicon et le filet d'Anvers. Garnissez de Brugge d'Or.
- Terminez par la confiture d'oignon. Recouvrez de la deuxième tranche de pain.

1 personen

10 min

Lunch

0.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pumpernickel-au-brugge-dor-et-filet-danvers>