

Lunch

Reitse's
Twinkel Tip



Poiesz clubsandwich

Benodigheden voor 4 personen:

- 50 gram gegrilde runderrollade
- 2 eetlepels Philadelphia zuivelspread naturel
- 6 sprietjes fijngesneden bieslook
- 6 sneetjes wit casinobrood
- gewassen sla
- 1 tomaat zonder velletje in plakjes
- omelet van 3 Poiesz eieren met een scheutje room
- komkommer in plakjes
- ribbelchips voor de garnering
- peper en zout
- satéprikkers

Bereiding:

Maak van 3 losgeslagen eieren en een scheutje room een omelet in de vorm van een pannenkoek en bak deze omelet goudgeel aan beide kanten. Zet een kruisje bovenin de tomaat en dompel deze 10 seconden in heet water. Verwijder het velletje en snijd de tomaat in plakjes. Rooster de sneetjes casinobrood en besmeer ze dun met Philadelphia. Leg 2 sneetjes op de snijplank en beleg ze met sla, komkommer en rollade. Leg er weer 2 sneetjes op, besmeer ze met de Philadelphia en beleg die met sla, tomaat en koude omelet, beetje peper en zout. Leg de laatste 2 sneetjes erop en snijd de sandwiches schuin doormidden, steek een satéprikker door iedere helft en serveer er knapperige ribbelchips bij.