

Verrassend verrassingsbrood



8 mensen

15 min voorbereiding

koken



De ingrediënten

- 1 blik van 60g** la belle-iloise Tonijnmousse met basilicum
- 1 blik van 60g** la belle-iloise Sardinade met tomaten en kappertjes
- 1 blik van 60g** la belle-iloise olijf Thoïonade
- 1 blik van 60g** la belle-iloise Pacifische Zalm Dragon Crème
- 8** grote sneetjes korstloos sandwichbrood
- 8** gekookte groene asperges (of uit blik)
- 2** dunne plakjes Emmentaler kaas (anders geraspt)
- 2** dunne plakjes Emmentaler kaas (anders geraspt)

De fasen

- 1- Smeer het blikje sardinade met tomaten en kappertjes op 2 sneetjes sandwichbrood, leg de rucola erop en steek de 2 sneetjes vulling erin
- 2- Doe hetzelfde met de andere combinaties: zalmcrème / groene asperges, thoïonade met olijven / emmentalkaas, tonijnmousse met basilicum / gesneden geconserveerde tomaten, enz
- 3- Snijd elke sandwich in 8 stukken
- 4- Leg de plakjes weer op elkaar en leg ze op elkaar
- 5- Garneer met de overgebleven rucola en een paar kerstomaatjes