

Mini club sandwiches met verspreidt



2 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 2 blikjes van 60g** la belle-iloise Rillettes van Koolvis met Sichuan bessen
- 2 blikjes van 60g** la belle-iloise Sardinade van Tomaten en Kappertjes
- 2 blikjes van 60g** la belle-iloise Tonijnmousse met Basilicum
- 12 sneetjes** korstloos volkorenbrood
- Een paar** spinaziescheuten
- 1** tomaat
- 1** avocado
- 1 eetlepel** mayonaise
- 1 eetlepel** fromage frais
- 20g** gezouten boter
- 30g** Comté kaas

De fasen

- 1- Snijd de tomaat in dunne plakjes
- 2- Neem een sneetje brood, besmeer het met fromage frais en beleg het met spinaziescheuten
- 3- Beleg met een sneetje brood en dan 2 plakjes tomaat
- 4- Smeer tonijnmousse op een 3e sneetje brood en leg dit erop om de sandwich te sluiten

De fasen

- 1- Schil de avocado en snijd in dunne plakjes
- 2- Neem een sneetje brood, besmeer het met mayonaise en beleg het met spinaziescheuten
- 3- Beleg met een sneetje brood en leg er plakjes avocado op
- 4- Smeer de sardinade op een 3e sneetje brood en leg dit erop om de sandwich te sluiten

De fasen

- 1- Neem een sneetje brood, besmeer het met boter en beleg het met spinaziescheuten
- 2- Beleg met een sneetje brood en vervolgens met kleine plakjes Comté kaas
- 3- Smeer de koolvisrillettes op een 3e sneetje brood en leg dit erop om de sandwich te sluiten