



Gezonde clubsandwich maken



Ingrediënten

- 1 plakken Gouda Naturel
- 3 sneetjes bruin- of witbrood
- 0.5 theelepels honingmosterd
- 0.5 eetlepels kwark
- enkele blaadjes ijsbergsla
- 0.25 appel, geschild en in dunne schijfjes gesneden
- 0.5 plak gerookte kipfilet of gekookte ham
- 0.25 tomaat, in plakjes gesneden
- versgemalen peper
- 2 satéprikkers

Zin in een smakelijke en stevige lunch? Ontdek ons heerlijke recept voor de perfecte club sandwich. Deze klassieker is niet alleen verrukkelijk, maar ook eenvoudig te maken. Gouda Naturel kaas vormt de basis van dit overheerlijke gerecht. Geniet van deze heerlijke club sandwich in slechts 20 minuten!

Bereidingswijze

- 1: Rooster de sneetjes brood.
- 2: Meng de honingmosterd met de kwark. Besmeer de sneetjes brood ermee.
- 3: Verdeel de sla over 2 besmeerde sneetjes. Leg op het ene sneetje een plak kaas met daarop schijfjes appel en op het andere sneetje een plak kaas, kipfilet of ham en tomaat, bestrooid met peper.
- 4: Stapel de belegde sneetjes brood en dek af met het derde sneetje met de besmeerde kant op de tomaat.
- 5: Verdeel de laatste plak kaas in reepjes.
- 6: Druk de sandwich iets aan en snijd deze diagonaal door. Steek in elk stapeltje een prikker versierd met reepjes kaas.

Klaar om een gezonde clubsandwich te maken

Een club sandwich is niet compleet zonder Gouda Naturel kaas. Je kunt ook experimenteren met Gouda kruiden-knoflookkaas voor een extra smaakdimensie. Voor een twist in smaak, probeer tomatenketchup met een vleugje paprikapoeder of tijm in plaats van honingmosterd en kwark. Bestel de benodigde ingrediënten via onze webshop en trakteer jezelf op een verrukkelijke lunch met een Hollandse twist!