Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Toast au four ouvert avec jambon et fromage

Ingrédients

- 8 des tranches épaisses d'un pain de campagne rond
- 8 grandes tranches de Henri Willig Jersey ou de fromage affiné
- 8 Grandes tranches de jambon cuit
- 150 gramme Laitue mixte
- 1 Henri Willig Jalapeño doux

La préparation

Préparation :

Préchauffer le four à 200 degrés Celsius. Garnir les tranches de pain avec les tranches de jambon cuit et le fromage Henri Willig. Placez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et mettez-les dans le four préchauffé pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Mélangez généreusement la laitue avec le piment doux Henri Willig et répartissez-la sur le fromage fondu. Servez les sandwiches sur une belle planche en bois.

Astuce :

Servez un pot de mayonnaise au chili doux Henri Willig avec les sandwichs pour les tremper.