

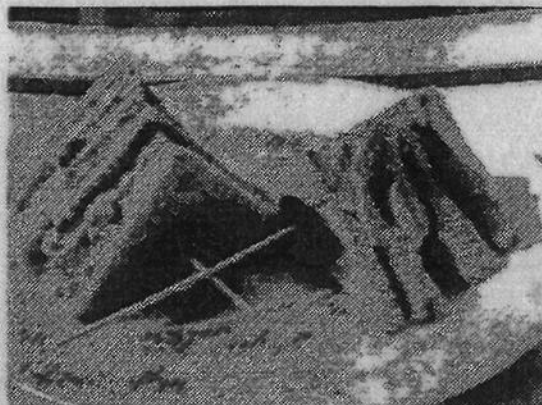
bijlage

variant b

8/9 Clubsandwiches met omelet

Benodigdheden voor 2 personen:

- 5 sprietjes bieslook
- 2 eieren
- 2 eetlepels melk
- peper en zout
- 1 lepel geraspte kaas
- 2 eetlepels (vloeibare) margarine
- 4 sneetjes wit casinobrood
- 3 eetlepels yogonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 1 blad ijsbergsla
- ½ tomaat
- 4 lange houten prikkers
- 4 blaadjes basilicum

Bereidingswijze:

- 1 Bieslook wassen en fijn knippen.
- 1 Eieren loskloppen met melk, geraspte kaas, peper, zout en bieslook.
- 2 Margarine smelten in de koekenpan en hierin een omelet bakken.
- 3 Omelet laten afkoelen op een bordje.
- 4 De sneetjes brood licht roosteren.
- 5 Yogonaise en mosterd door elkaar roeren en hiermee de vier broodjes insmeren.
- 6 De sla wassen, drogen en verdelen over drie sneetjes brood.
- 7 De omelet verdelen over de sla.
- 8 De ½ tomaat in dunne plakjes snijden en verdelen over de omelet.
- 9 De drie belegde sneetjes brood, met het beleg naar boven, op elkaar stapelen.
- 10 Het vierde sneetje brood, met de besmeerde kant naar beneden, hier bovenop leggen.
- 11 De sneetjes brood voorzichtig aandrukken en schuin in vieren snijden.
- 12 De sneetjes brood vastzetten met de houten prikkers.
- 13 De blaadjes basilicum aan de prikkers steken als garnering.
- 14 De sandwiches serveren op twee bordjes.