



Stokbroodje a la Yonie

Een lekker broodje voor in de lunchpauze. De mungbonen geven het broodje een frisse extra smaak en maken het ook nog eens super gezond.

Nodig:

- 1 halve stokbrood
- 3 grote plakken kaas
- 1 grote tomaat
- Gekiemde mungbonen naar smaak (+-1/4 kiemschaal)
- 5 plakjes salami
- 1 ui
- 1 handvol champignons
- 1 theelepel oregano

Vooraf:

Snijd de halve stokbrood in de lengte doormidden, maar niet helemaal van elkaar af. Snijd de ui, tomaat en champignons in kleine plakjes.

Bereiding:

Besmeer de halve stokbrood met boter en beleg het met salami. Leg daarna plakjes tomaat over de salami en strooi de oregano over de tomaat. Bak de ui en champignons met wat peper en zout totdat ze glazig zijn, lek het vet uit en verdeel het over de tomaat. Dek daarna het broodje af met de kaas (het broodje ligt nu nog open). Verwarm de oven voor op ongeveer 200 graden en leg het geheel op een rooster. Laat ongeveer 10 tot 15 minuten staan tot de kaas gesmolten is en het broodje lekker knapperig.

Strooi de mungbonen over het warme broodje voor een lekker fris en knapperig accent.

Eet smakelijk!

