Published on *Nazareth Fromage* (https://nazarethfromage.be)

Sandwichs au jambon et au fromage Nazareth Classic

broodjes_ham_en_nazarethkaas_vierkant.jpg

Instructions:

Dans un bol, mélanger la mayonnaise et le vinaigrait Étaler le mélange sur les deux moitiés intérieures des petits pains. Disposer une tranche de jambon, une tranche de Nazareth Classic et une tranche de tomate dans chacun. Refermer les pains et les disposer sur un grand plat à four ou sur une épaisse plaque de cuisson. Ne pas les espacer trop.

Dans un bol de taille moyenne, battre ensemble tous les ingrédients de la sauce aux graines de pavot. Répartir sur les petits pains. Ne pas utiliser nécessairement toute la sauce ! Il suffit de napper le dessus des pains. Laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à ce que le beurre durcisse légèrement. Couvrir de papier aluminium et faire cuire à 180 °C pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Retirer le papier aluminium et faire cuire 2 minutes de plus ou jusqu'à ce que la partie supérieure des pains brunisse et devienne croustillante. Servir chaud. Remarque : les sandwichs peuvent être assemblés un jour à l'avance et rester au frigo jusqu'au moment de les cuire.

Serves:
4 people
Time to prepare:
30min
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
2