



# Focaccia garnie à la Poitrine de dinde grillée



10 personnes



## Ingrediënten

- 600 g de Poitrine de dinde grillée
- 5 morceaux de focaccia
- 100 g de pesto (basilic, pignons de pin, huile d'olive, parmesan, poivre, sel)
- 100 g de jeunes épinards
- 150 g de mozzarella
- 3 tomates
- Poivre & sel

## Bereiding

Découpez la focaccia en 5 morceaux et ouvrez-les à l'horizontale.

Mélangez tous les ingrédients pour le pesto et hachez-les.

Enduisez la moitié inférieure de la focaccia de pesto. Découpez la mozzarella en tranches et déposez-les sur le pesto, poivrez.

Découpez la tomate en rondelles, déposez-les sur la mozzarella, salez et poivrez. Déposez dessus quelques feuilles d'épinard lavées.

Découpez la Poitrine de dinde fumée en tranches et déposez-les sur les épinards.

Décorez le petit pain avec quelques feuilles de basilic.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*