



Toast au filet de dinde fumé



20 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 30 tranches de filet de dinde fumé
- 1 pain à toaster
- 10 tranches de fromage jeune
- 300 g d'oignons
- Une noix de beurre
- Thym
- Laurier
- Sel & poivre
- 100 g de beurre fondu

Bereiding

Nettoyez les oignons et découpez-les en demi-rondelles. Faites-les revenir dans un peu de beurre et ajoutez du thym et du laurier. Poursuivez la cuisson à couvert pendant 10 minutes. Salez et poivrez, retirez le thym et le laurier. Coupez finement.

Ouvrez les tartines et déposez le filet de dinde fumé dessus, puis de la compote d'oignons et ensuite le fromage jeune.

Reposez l'autre tartine dessus. Faites fondre le beurre et enduisez-en l'extérieur des tartines. Déposez-les sur le gril et cuisez-les des deux côtés. Découpez en 2 et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be