Toast met gerookte kalkoenfilet

20 minuten

10 personen

Ingrediënten

- 30 plakken Gerookte kalkoenfilet
- 1 toastbrood
- 10 plakken jonge kaas
- 300 g uien
- Klontje boter
- Tijm
- Laurier
- Peper & zout
- 100 g gesmolten boter

Bereiding

Reinig de uien en snij ze in halve ringen. Bak deze mooi aan in wat boter en voeg er de tijm en laurier aan toe. Bak verder onder deksel en laat deze 10 minuten verder garen. Kruid af met peper en zout en haal er de tijm en de laurier uit. Cutter deze fijn.

Leg de boterhammen open en leg er de Gerookte kalkoenfilet op, vervolgens de uiencompote en daarna de jonge kaas.

Leg er de andere boterham op. Smelt de boter en wrijf de boterhammen in met de boter aan de buitenzijde. Leg deze op de grill en bak aan beide zijden. Snij in 2 en dien op.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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