



Датский многоэтажный бутерброд



Ингредиенты

◦ Огурцы маринованные Bonduelle	1/5 банки (136г)
◦ Шампиньоны резаные	1/4 банки (120г)
◦ Фасоль зеленая тонкая "На пару"	1/4 банки (60г)
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Виски	1 ч. л.
◦ Барбекю соус	1 ст. л.
◦ Салат айсберг	3 листа
◦ Творожный сыр	40 г
◦ Масло сливочное	10 г
◦ Дижонская горчица	1 ст. л.
◦ Хлеб зерновой тостовый	3 ломтика
◦ Грудка куриная копченая	1 шт.
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Виски	1 ч. л.
◦ Барбекю соус	1 ст. л.
◦ Салат айсберг	3 листа
◦ Творожный сыр	40 г
◦ Масло сливочное	10 г
◦ Дижонская горчица	1 ст. л.
◦ Хлеб зерновой тостовый	3 ломтика
◦ Грудка куриная копченая	1 шт.
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Виски	1 ч. л.
◦ Барбекю соус	1 ст. л.
◦ Салат айсберг	3 листа
◦ Творожный сыр	40 г
◦ Масло сливочное	10 г
◦ Дижонская горчица	1 ст. л.
◦ Хлеб зерновой тостовый	3 ломтика
◦ Грудка куриная копченая	1 шт.

Способ приготовления:



15 мин



2 порции



106 ккал

1. Обмазать ломтики хлеба растопленным сливочным маслом с двух сторон и обжарить на сковороде до золотистого цвета. Остудить.

2. Смешать творожный сыр, горчицу, соус барбекю и один мелко натертый огурец.

3. Куриную грудку нарезать тонкими ломтиками.

4. На хлеб выложить слой фасоли, шампиньонов, салата, копченой курицы и огурцов. Собрать таким образом еще один слой сэндвича и накрыть тостом.

5. Скрепить сэндвич шпажками и разрезать пополам.



Совет

Можно использовать даже подсушенный хлеб. Если его промазать маслом и обжарить, то он снова станет мягким и даже приобретет хрустящую корочку!

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>