

Sandwich Reuben au Waldkorn®

Mayonnaise, miel, ketchup, moutarde,

Méthode de travail

Préparez le dressing en mélangeant la mayonnaise, le ketchup, le miel et la moutarde. Assaisonnez de vinaigre de vin blanc, jus de citron, sauce Worcester et Tabasco. Émincez quelques cornichons et petits oignons au vinaigre. Ajoutez-les à la vinaigrette. Terminez avec le sel, le poivre et une pincée de paprika.

Prenez 3 tranches de Waldkorn® au Levain. Tartinez la première avec le dressing. Garnissez généreusement de pastrami, choucroute égouttée et gruyère. Placez la deuxième tranche de Waldkorn® sur la tranche de fromage et répétez les mêmes étapes. Terminez le sandwich en le recouvrant de la troisième tranche. Beurrez la tranche du dessus et la tranche du bas. Faites chauffer une poêle sur le feu et faites-y dorer le sandwich des deux côtés jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Ingrédients (1 personne)

20 - 30 minutes

- 3 tranches épaisses de Waldkorn® au Levain
- 3 c. à s. de mayonnaise
- 1 c. à s. de ketchup
- 1 c. à t. de miel
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à t. de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à t. de sauce Worcester
- Tabasco, quelques gouttes
- 3 petits cornichons
- 8 petits oignons blancs
- Sel et poivre
- Paprika en poudre
- 6 tranches de pastrami
- 50 g de choucroute
- 4 tranches de gruyère
- Beurre non salé