

Feestelijke Waldkorn® Sandwich met kalkoen

Ui, kalkoen,

Werkwijze

Snijd de halve ui in fijne ringen en karamelliseer in een hete pan. Voeg wat veenbessensaus toe en laat kort meebakken. Houd apart. Bak enkele sneetjes prosciutto krokant in de oven. Verwarm de kalkoenrestjes van de feestmaaltijd kort. Heb je nog wat kalkoenvulling over, dan kan je die ook even aanbakken in de pan.

Besmeer twee dikke sneden Waldkorn® Deluxe met boter en rooster langs beide zijden in een grillpan. Neem de eerste snede Waldkorn® en besmeer met de ui en veenbessensaus. Beleg met enkele restjes kalkoen en de prosciutto. Overgiet met bruine jus en leg er dan de tweede snede Waldkorn® bovenop.

Leg de boterham opnieuw in de grillpan voor een extra krokant resultaat.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 dikke sneden Waldkorn® Deluxe
- 1 ui
- 2 el veenbessensaus
- 6 sneetjes prosciutto
- ongezouten boter
- 60 g kalkoenrestjes
- 1 el bruine jus

20 - 30 minuten