

Reuben sandwich met Waldkorn® Classic

Mayonaise, honing, ketchup, mosterd,

Werkwijze

Maak de dressing. Meng hiervoor de mayonaise, de ketchup, de honing en de mosterd. Breng op smaak met wittewijnazijn, citroensap, worcestersaus en tabasco. Snijd enkele augurkjes en zilveruitjes fijn. Meng onder de dressing. Werk af met peper, zout en een snuifje paprikapoeder.

Neem 3 sneetjes Waldkorn® Classic. Besmeer het eerste sneetje met de dressing. Beleg royaal met pastrami, uitgelekte zuurkool en gruyèrekaas. Plaats het tweede sneetje Waldkorn® bovenop de kaas en herhaal dezelfde stappen. Werk de boterham af met het laatste sneetje. Besmeer de onderste en bovenste sneetjes met boter. Verwarm een braadpan op het vuur en bak de boterham aan beide kanten tot de kaas begint te smelten.

Ingrediënten (1 persoon)

20 - 30 minuten

- 3 dikke sneden Waldkorn® Classic
- 3 el mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 tl honing
- 1 el mosterd
- 1 tl wittewijnazijn
- 1 tl worcestersaus
- tabasco, enkele druppeltjes
- 3 augurkjes
- 8 zilveruitjes
- peper en zout
- paprikapoeder
- 6 plakjes pastrami
- 50 g zuurkool
- 4 plakjes gruyèrekaas
- ongezouten boter