

## Pain de seigle complet garni avec rosbif, CAMBOZOLA et roquette



### Ingrédients pour 1 personne :

70 g de CAMBOZOLA  
50 g de pain de seigle complet  
4 tranches de rosbif  
1 poignée de roquette  
2 cuillères à café de moutarde  
sel, poivre

### Préparation:

1. Laver d'abord la roquette et bien la sécher. Couper le CAMBOZOLA en tranches. Réserver le tout.
2. Tartiner une tranche de pain d'un peu de moutarde et y déposer la roquette. Saler légèrement et poivrer. Garnir de quatre tranches de rosbif et de tranches de CAMBOZOLA. Tartiner l'autre tranche de pain d'un peu de moutarde et la poser dessus.

Temps de préparation : env. 5 minutes

Informations nutritionnelles par portion : 2082 KJ/496 kcal, 23g E, 35g F, 19g KH

