

## Rogge-volkorenbrood belegd met rosbief, CAMBOZOLA en rucola



### Ingrediënten voor 1 persoon:

70 g CAMBOZOLA  
50 g rogge-volkorenbrood  
4 plakjes rosbief  
1 handje rucola  
2 tl mosterd  
Zout, peper

### Bereiding:

1. Was eerst de rucola en laat deze goed drogen. Snij de CAMBOZOLA in plakken. Zet alles opzij.
2. Besmeer een snee brood met wat mosterd en leg daarop de rucola. Strooi er wat zout en peper op. Beleg het geheel met vier plakjes rosbief en de CAMBOZOLA-plakken. Besmeer nog een snee brood met wat mosterd en leg deze erop..

Bereidingstijd: ca. 5 minuten

Voedingswaarden per portie: 2082 KJ/496 kcal, 23 g E, 35 g V, 19 g KH

