

Ingrediënten

2 broodjes naar keuze
125 g rosbeef (broodbeleg)
50 g rucola
30 g pijnboompitten
4 el mayonaise
2 el truffelolie
Geraspte Parmezaanse kaas



Recept

- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze verkleuren.
- Meng in een kommetje 3-4 el mayonaise met 1-2 el truffelolie en proef of de smaak naar wens is.
- Snijd 2 broodjes open en besmeer met een deel truffelmayonaise.
- Beleg eerst met rucola en vervolgens met de rosbeef.
- Bestrooi met peper en (zee)zout en beleg met de pijnboompitjes en de vers geraspte Parmezaanse kaas. Voeg naar smaak extra truffelmayonaise toe. Eet smakelijk!

Bron



<https://smaakmenutie.nl/broodje-rosbeef-truffelmayonaise/>

Fotos

