



bel Foodservice



Sandwich Coleslaw au Poulet

avec Leerdammer® Tranche Carrées

●●● Ingrédients pour 1 Sandwich

- 1/3 de baguette aux céréales
- 2 tranches de fromage LEERDAMMER® TRANCHES CARREES
- 2 feuilles de salade iceberg
- 40g de dés de poulet grillé
- 35g de mélange carotte/choux blanc râpé
- 1 c. à soupe de fromage CANTADOU®NATURE
- sel, poivre



●●● Progression de la recette

- Détendre le fromage CANTADOU®NATURE avec un peu d'eau. Mélanger avec les légumes râpés et les dés de poulet. Saler, poivrer.
- Couper la baguette en 2 avec un couteau à pain.
- Disposer le fromage LEERDAMMER® TRANCHES CARREES dessus.
- Ciseler la salade. Ajouter la moitié sur le pain. Etaler le coleslaw au poulet. Terminer par le reste de salade.
- Refermer le sandwich en pressant légèrement.

●●● Mes notes

.....

.....

.....

.....

.....

Astuce

Intégrez de la ciboulette ciselée dans le coleslaw.