



Retrouvez la recette
en ligne

SANDWICH AU PASTRAMI



Convives
4



Préparation
10 MIN



Cuisson
/

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

- 4 baguettes sandwich (204926)
- 250 g de chou rouge râpé
- 250 g de carottes râpées
- 400 g de pastrami tranché fin (102121)
- 150 g de cheddar anglais
- 4 cornichons malossol

PÂTE À TARTE

- 150 g de yaourt grec (249626)
- 2 cuill à soupe de mayonnaise
- 1 cuill à soupe de crème fraîche
- 1 cuill à soupe de moutarde anglaise
- 1/2 botte de menthe et persil plat
- Quelques gouttes tabasco vert
- Le jus d'un demi citron

RECETTE

Préparez la sauce. Ciselez la menthe. Dans un cul de poule, réunissez tous les ingrédients de la sauce et mélangez. Ajoutez le chou rouge et les carottes râpées, mélangez à nouveau pour bien enrober.

Coupez les pains en deux, faites-les toaster puis garnissez de mélange à base de chou rouge, déposez par-dessus des tranches de cheddar puis de pastrami, quelques lamelles de cornichon malossol et terminez par le mélange à base de chou rouge. Refermez et servez.

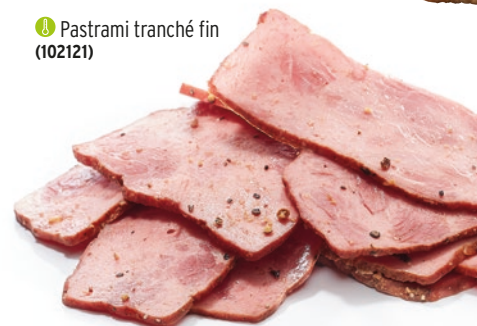


Yaourt grec
(249626)

Baguettes
sandwich
(204926)



Pastrami tranché fin
(102121)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez
avec l'appli mobile Transgourmet



TRANSgourmet