

Frisse lente sandwiches / Fresh Spring sandwiches



De boodschappen

4 casino boterhammen, wit
½ bosje radijs
½ komkommer
stukje roomkaas, naturel
zeezout & versgemalen peper

Het is vandaag een mooie, zonnige lentedag en vanaf a.s. vrijdag worden er temperaturen van boven de 20°C verwacht! Maar vanmiddag al drinken we thee in de tuin, met deze schattige kleine sandwiches erbij, gezellig!

Zo maak je frisse lente sandwiches

Snij netjes de korstjes van het brood en besmeer de vier boterhammen met roomkaas.
Schaaf de komkommer in lange dunne plakken en schaaft de radijsjes ook dun.
Leg de plakken komkommer en radijs op 2 sneden brood en druk de andere twee er op.
Snij het brood diagonaal in vieren.

Leg de sandwiches op een mooi bord en serveer ze bij de thee.

Frisselente sandwiches / Fresh Spring sandwiches



Shopping list

4 slices of sandwich bread, white

½ a bunch of radish

½ a cucumber

piece of cream cheese, plain

sea salt & freshly ground pepper

Today is a beautiful sunny Spring day and from Friday on there are temperatures of 20°C predicted! But this afternoon we already have tea in the garden, with these cute little sandwiches, so cozy!

How to make Fresh Spring Sandwiches

Neatly cut the crusts from the bread then spread cream cheese on the four slices.

Slice the cucumber into long, thin strips, slice the radishes very thinly too.

Place cucumber and radish on two of the slices of bread, Press the other two on top.

Cut the bread diagonally into four pieces.

Place the sandwiches on a pretty serving dish then serve them with tea.