

3 Classic British Sandwiches / 3 Classic British Sandwiches



Voor de appel & komkommer sandwiches

100 gram zachte roomkaas

¼ bosje bieslook, fijn geknipt

¼ bosje platte peterselie, gehakt

½ baguette, horizontaal gehalveerd

½ citroen, alleen het sap

1 appel, klokhuis verwijderd, in schijfjes

¼ komkommer, fijngesneden

Zo maak je de sandwiches

Schep de roomkaas in een kom en roer de kruiden erdoor.

Meng de appel met het citroensap en voeg de appelstukjes aan de roomkaas toe.

Leg de komkommerschijfjes overlappend op de onderste helft van het stokbrood.

Verdeel het roomkaas-appelmengsel er over.

Druk de bovenste helft van het stokbrood er op en snij het brood in sandwiches van 5 cm.

Voor de zalm & roomkaas sandwiches

100 gram roomkaas

½ lente- of rode ui, fijngehakt

1 eetlepel kappertjes, uitgelekt & fijngehakt

4 sneetjes volkorenbrood

4 plakjes gerookte zalm

3 Classic British Sandwiches / 3 Classic British Sandwiches

Zo maak je de sandwiches

Meng de roomkaas, lente-ui en kappertjes in een kom en verdeel het over 2 boterhammen.

Leg er gerookte zalm op met daar bovenop nog twee boterhammen.

Snij de broodkorsten van het brood en snij de sandwiches diagonaal in vieren.

Voor de ei & augurk sandwiches

4 vrije uitloop bio-eieren, hardgekookt

zout en versgemalen zwarte peper

3 eetlepels mayonaise

4 sneetjes witbrood

1 eetlepel augurk, uitgelekt, fijngehakt

handvol gemengde sla

1 lenteuitje, fijn gehakt

Zo maak je de sandwiches

Meng de eieren, augurk, uitje en mayonaise in een kom.

Breng het mengsel op smaak met zeezout & gemalen peper.

Verdeel de slablaadjes over de boterhammen.

Spreid de eiermayonaise uit over twee sneetjes van het brood.

Druk de overgebleven 2 boterhammen op de eiermayonaise en snij ze door midden of in vingers.

3 Classic British Sandwiches / 3 Classic British Sandwiches



For the apple & cucumber sandwiches

100g soft cream cheese

¼ bunch flat leaf parsley, chopped finely

¼ bunch chives, cut finely

½ thin baguette, halved horizontally

½ a lemon, juice only

1 apple, core removed, finely sliced

¼ cucumber, finely sliced

How to make the sandwiches

For the apple and cucumber sandwiches, mix the apple with the lemon juice.

Spoon the cream cheese into a bowl and stir in the herbs.

Add the apple pieces and a little of the lemon juice.

Arrange the cucumber slices along the bottom of the baguette, slightly overlapping each other.

Spoon the cream cheese and apple mixture on top then add the top half of the baguette.

Slice into four 5cm sandwiches.

For the salmon & cream cheese sandwiches

100g soft cream cheese

½ spring onion, finely chopped

1 tablespoon capers, drained & chopped

4 slices wholemeal bread

4 slices smoked salmon

3 Classic British Sandwiches / 3 Classic British Sandwiches

How to make the sandwiches

Stir the cream cheese, onion and capers together in a bowl.

Spread this mixture onto four slices of the bread.

Top with the smoked salmon and close the sandwiches with the remaining slices of bread.

Remove the crusts and cut the sandwiches into diagonal quarters.

For the egg & pickle sandwiches

3 free-range organic eggs, hard-boiled, peeled

3 tablespoons mayonnaise

1 tablespoon gherkin, drained, finely chopped

1 spring onion, finely chopped

sea salt and freshly ground black pepper

handful mixed salad leaves

4 slices white bread

How to make the sandwiches

Mix the eggs, pickle, spring onion with the mayonnaise together in a bowl.

Season the mixture to taste with salt and freshly ground black pepper.

Divide the salad leaves over two slices of whole wheat bread.

Spread the egg mayonnaise on top and close the sandwiches with the remaining slices of bread.

Cut the sandwiches in halves or fingers.