Sandwich au poulet et légumes grillés

Ingrediënten:

- 4 tranches de Poulet HERTA®
- 8 tranches de pain complet
- 2 aubergines
- 2 poivrons rouges
- 150 gr de fromage de chèvre (à tartiner)
- 10 artichauts à l’huile
- 100 gr de laitue mélangée

Bereiding:

- Préchauffez le four à 200°C. Coupez les aubergines et les poivrons en tranches et disposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre. Mettez au four pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Sortez du four et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, hachez finement les artichauts, mélangez-les au fromage de chèvre dans un bol. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Etendez la préparation aux artichauts sur toutes les tranches de pain. Garnissez 4 tranches de pain de **poulet HERTA**, d'aubergines rôties et de poivrons. Ajoutez un peu de laitue et fermez les sandwichs avec les 4 tranches de pain restantes. Coupez en deux et servez.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Plat principal**

Personen: **4**