Sandwich aux champignons et chutney

Notre petite recette présentée aujourd'hui illustre comment deux simples tranches de pain, de bonne qualité, peuvent être transformées avec quelques ingrédients en un sandwich gastronomique. Sandwiche ouvert, avec le merveilleux chutney orange, un peu de verdure et des champignons grillés, laissent rêveur, une collation légère et nutritive ! Les chutneys nous les avons mangés avec des plats de légumineuses. Ils correspondent parfaitement !

Ingédients pour 2 sandwichs:

2 tranches de pain artisanal complet
1 portobello en tranches (ou autres champignons)
4 c chutney orange "To Filema tis Lelas"
peu de verdure de votre choix
2 c graines de chanvre (ou sésame)
crème balsamique
fleur de sel et poivre

Préparation

Couper les champignons en tranches, saler, poivrer griller. En fin de cuisson, j'ajoute un filé de crème balsamique. Le pain, vous pouvez griller si vous le souhaitez. Je répands généreusement du chutney sur chaque tranche. Ensuite, je mets mes verdures préférées, les champignons et le cas échéant parsemer de graines de chanvre (ou sésame). Je mets quelques « touches » de crème balsamique.

Prenez le plaisir !

La recette est vue, des Veggie Sisters

http://theveggiesisters.gr/sandwitch-me-manitaria/