

# Craveworthy

## Caprese Sandwich

### with Balsamic-Tomato Salad

10 Minutes

### Start here

Before starting, wash and dry all produce.

### Bust out

Medium bowl, measuring spoons

### Ingredients

	1 Person
Bocconcini Cheese	100 g
Ciabatta Roll	1
Basil Pesto	¼ cup
Roma Tomato	80 g
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Baby Spinach	28 g
Oil *	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Prep

Cut or tear **bocconcini** in half, then season with **salt** and **pepper**. Halve **tomato** lengthwise, then thinly slice into half-moons.



### 2 Toast ciabatta

Halve **ciabatta**. Using a toaster or toaster oven, toast **ciabatta** until golden, 1-2 min. (**TIP:** You can skip this step if you don't want to toast ciabatta!)



### 3 Make salad

Add **vinegar**, to taste, and **½ tbsp oil** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk together with a fork. Add **spinach** and **half the tomatoes**, then toss to combine.



### 4 Finish and serve

Spread **pesto** onto cut sides of **ciabatta**. Stack **bottom roll** with **bocconcini**, **remaining tomatoes** and **top roll**. Serve **salad** alongside.

# Sandwich gourmand façon caprese

avec salade aux tomates et au balsamique

10 minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	1 personne
Bocconcinis	100 g
Pain ciabatta	1
Pesto au basilic	¼ tasse
Tomates Roma	80 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Bébés épinards	28 g
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli!

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

Couper ou déchirer les **bocconcinis** en deux, puis **saler** et **poivrer**. Couper les **tomates** en deux sur la longueur, puis les trancher finement en demi-lunes.



## 2 Faire griller les pains ciabatta

Couper le **pain** en deux. À l'aide d'un grille-pain ou d'un four grille-pain, faire griller les **tranches de pain** de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller le pain pour ne pas le brûler!)



## 3 Préparer la salade

Dans un bol moyen, ajouter le **vinaigre**, au goût, et **½ c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter les **épinards** et la **moitié des tomates**, puis bien mélanger.



## 4 Terminer et servir

Étaler le **pesto** sur le côté coupé des **tranches de pain**. Garnir la **tranche de pain inférieure** de **bocconcinis** et du **reste des tomates**. Couronner de la **tranche de pain supérieure**. Servir la **salade** en accompagnement.