

Cheesy Mushroom Melts

with Mozzarella and White Cheddar

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Mozzarella Cheese, shredded	¾ cup
Arugula and Spinach Mix	28 g
Demi Baguette	1
Mushrooms	113 g
Balsamic Glaze	2 tbsp
Garlic Salt	1 tsp
Thyme	7 g
White Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Whole Grain Mustard	2 tbsp
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.



Prep

- Thinly slice **mushrooms**.
- Strip **2 tsp thyme leaves** from stems, then finely chop.
- Halve **demi baguette**.



Toast demi baguette and assemble mushroom melts

- Meanwhile, arrange **baguettes** on an unlined baking sheet, cut-side up. Toast in the **middle** of the oven until golden-brown, 2-4 min. (**TIP:** Keep an eye on baguettes so they don't burn!)
- Carefully remove **baguettes** from the oven. Spread **mustard** over **baguettes**, then sprinkle **half the mozzarella** and **half the cheddar** over top. Top **baguettes** with **mushrooms**, then sprinkle with **remaining mozzarella** and **remaining cheddar**.
- Return **assembled baguettes** to the **middle** of the oven and bake until **cheese** melts, 1-2 min.



Cook mushrooms

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **½ tbsp oil** then **mushrooms**. Season with **thyme**, **½ tsp garlic salt** and **pepper**. Cook, stirring occasionally, until softened, 5-6 min.
- Remove the pan from heat.



Finish and serve

- Add **arugula and spinach mix** and **half the balsamic glaze** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.
- Halve **cheesy mushroom melts** crosswise.
- Divide **mushroom melts** between plates, then top with **dressed greens**.
- Drizzle **remaining balsamic glaze** over **mushroom melts**, if desired.

Sandwichs aux champignons fromagés avec mozzarella et cheddar blanc

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (450°F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Mozzarella, râpée	¾ tasse
Mélange roquette et épinards	28 g
Demi-baguette	1
Champignons	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé
Thym	7 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les 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

- Trancher finement les **champignons**.
- Retirer des **tiges 2 c. à thé de feuilles de thym**, puis les hacher finement.
- Trancher la **demi-baguette** en deux.



3 Griller et assembler les sandwichs

- Entre-temps, disposer les **baguettes tranchées** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Rôtir au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Retirer du four. Étendre la **moutarde** sur les **baguettes**, puis parsemer la **moitié** de la **mozzarella** et la **moitié** du **cheddar** par-dessus. Garnir de **champignons**, puis saupoudrer du **reste** de la **mozzarella** et du **reste** du **cheddar**.
- Remettre au **centre** du four et cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



2 Cuire les champignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **champignons**. Assaisonner de **thym**, de **½ c. à thé de sel d'ail** et de **poivre**. Poêler de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- Retirer la poêle du feu.



4 Terminer et servir

- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange roquette et épinards** et la **moitié** du **glaçage balsamique**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Trancher les **sandwichs aux champignons fromagés** dans le sens de la largeur.
- Répartir les **sandwichs** dans les assiettes, puis garnir de **salade assaisonnée**.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**, si désiré.