

# Komkommersandwiches; met een Griekse twist

Komkommersandwiches is een typisch high tea gerechtje uit de jaren 70. Lekker licht, toen altijd met wit brood klaargemaakt en fris door de vele komkommerschijfjes.

Dus waarom zouden we dit nu niet meer eten, maar dan wel in een jaren 2022 jasje.

Heb je dus een feestje, dit staat hartstikke leuk en ik weet zeker dat iedereen dit lekker vindt.

En het bijkomende voordeel, je kan een groot deel vooraf voorbereiden.

Voor 8-12 mini sandwiches

Bereidingstijd < 15 minuten

## Ingrediënten

- 4-6 snee volkorenbrood
- 200 gram roomkaas light
- Paar takjes verse dille
- 1/2 komkommer
- 1 eetlepel Griekse kruiden (of maak zelf een mix van diverse kruiden zoals oregano, rozemarijn, tijm, basilicum)
- Snufje zout
- Snufje peper

# Bereiding komkommersandwiches

1. Roer de roomkaas met een vork los en voeg de Griekse kruiden toe.
2. Roer alles goed door.
3. Snij de helft van de dille fijn en voeg dit bij de roomkaas.
4. Snij de komkommer in de lengte door en schep alle zaadjes (waar het meeste vocht in zit) er uit.
5. Snij vervolgens de kommer in dunne plakjes.
6. Smeer de boterhammen in met de roomkaas en verdeel de komkommerschijfjes met nog wat sprietjes dille hier overheen.
7. Klap nu 2 boterhammen op elkaar, snij de korstjes er vanaf (als je dit wilt – staat wel leuker) en snij de sandwich vervolgens in 4 stukken.
8. Serveer dit op een grote schaal met eventueel nog wat extra schijfjes komkommer.

Wil je een heel jaren 70 buffet maken, dan mogen natuurlijk de **gevulde eitjes** en de **cocktail** niet ontbreken.