**Broodje vissticks met frisse groenten**



**Ingrediënten**

2 (volkoren) pistolet broodjes

100 g gemengde sla

Halve komkommer

rode ui

2 el augurken blokjes

Yoghurtsaus / knoflooksaus

**Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 220°C (hete lucht 200°C). Leg de bevroren Vissticks op een bakplaat met bakpapier. Bak in het midden van de oven gedurende 15 minuten. Draai ze na 10 minuten om.
2. Snijd de komkommer in dunne plakjes.
3. Snijd de broodjes open en besmeer met een laagje yoghurtsaus. Verdeel hier overheen de sla, vissticks, augurk, en komkommer.
4. Garneer met extra yoghurt/knoflooksaus, en de rode ui. Eet smakelijk!