

Sandwich med romesco og spejlæg

Opskrift til 4 sandwiches

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Romesco

- 3 røde peberfrugter, jeg brugte snackpeber
- 1 stort fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft
- 50 g mandler eller pinjekerner
- 1/2 dl olie
- godt med salt og peber
- et nip cayennepeber eller chilipulver
- Flutes, så der er nok brød til 4 sandwich
- 1 portion romesco (fordelt over 4 sandwich)
- 2 håndfulde rucola eller anden salat
- 4 spejlæg
- 2 avocadoer
- 4 stykker bacon
- chiliflager til toppen

Sådan gør du

1. Start med at lave din romesco: steg peberfrugter på en pande, så de får lidt stegeskorpe og bliver bløde. Kom dem i en minihakker (eller food processor) sammen med resterende ingredienser hertil.
2. Steg bacon sprødt
3. Lav spejlæg på en pande med lidt olie, drys med salt og peber
4. Skyl rucola og dup det tørt
5. Skær avocadoer ud i tynde skiver som på billedet, pres evt. lidt citronsaft eller limesaft over dem.
6. Halver dine flutes og giv dem enten en tur på en brødrister, eller på en pande i lidt smør – så de bliver godt sprøde
7. Saml din sandwich med de forskellige elementer og drys lidt chiliflager på toppen.