

Panini

Opskrift til 6 panini

Tiden er estimeret ud fra at du har lavet brødene i forvejen eller køber nogle. Skal man starte helt fra bunden, skal der lægges et par timer til. Men det er det hele værd, med hjemmebagte flutes til sine paninis.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

2 minutter

Samlet tid

17 minutter

Ingredienser

Løgkompot

- 2 rødløg
- 2 spsk. olie + lidt smør
- 2 spsk. flydende honning
- salt og peber
- 1/2 dl eddike

Panini

- 6 sandwichbrød
- 1 glas grøn pesto (jeg foretrækker basilikumspesto)
- 1 pakke rucola
- 1-2 pakker parmaskinke (alt efter hvor meget I kommer i)
- 2 kugler mozzarella
- 2 store tomater
- 1 portion løgkompot

Sådan gør du

1. Hvis du vil bage dine brød selv, skal disse bages først. Hvis du blot har købt dig til brødene, eller har nogle liggende – så start med at lave din løgkompot.
2. Skær rødløg i skiver og steg dem på en pande i olie og smør til de falder let sammen. Kom så honning, salt og peber ved og vend rundt. Tilsæt eddiken og lad det simre i et par minutter, til væsken er suget godt ind.
3. Skær dine brød over og smør dem med pesto, læg låget til side.
4. Læg en håndfuld (skyllet) rucola på "bunden"
5. Kom lidt skinke over og nogle skiver mozzarella (pakken åbnes, drænes for vand og skæres i skiver)

6. Kom så tomatskiver og en skefuld løgkompot på, og læg låget på.
7. Tænd dit paninijern og læg dem ind i maskinen, luk for det og efter 1-2 minutter er din grillede sandwich klar. Fortsæt til alle dine sandwich er grillede