

Sandwich med gouda ost, en serranoskinke og mayo

Opskrift til til 2 sandwich

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Tapenade

- 1 spsk. grønne oliven
- 1 spsk. sorte oliven
- 1 spsk. soltørret tomat
- 1 spsk. finthakket cornichon (syltede agurk)
- 1 fed hvidløg
- salt og peber
- 2 små spsk. olivenolie

Desuden

- 1 stort stykke brød, de her er fra Lidl. Ellers 2 sandwichbrød
- Mayo som smørrelse
- Ruccola
- Tomatskiver
- 2 skiver mortadella
- 2 skiver serranoskinke
- lidt goudaost
- lidt trioler adler ost (fra Lidl) eller anden ret kraftig ost

Sådan gør du

1. Lav tapenaden: hak oliven, soltørret tomat og cornichon i mindre stykker og kom i en skål med revet hvidløg, salt, peber og olie.
2. Flæk brødet og smør det med mayo
3. Skyl rucola og dup tørt, skær tomater i skiver og skær også serrano i mindre stykker (så man slipper for ikke at kunne bide det over)
4. Kom rucola på brødet samt tapenade, mortadella, serrano og tomatkiver.
5. Skær også ostene ud i tynde strimler og læg på.
6. På med låget og ind i et paninijern eller blot i ovnen i nogle minutter til brødet er sprødt og osten er smeltet.