

Sandwich med serranoskinke, både frisk og bagt

Opskrift til 1 sandwich

Ingredienser

Den friske med serranoskinke, pesto og avocado

- 1 bolle
- 1 spsk. pesto
- 1 lille håndfuld ruccola
- et par skiver god serranoskinke
- 2 skiver af en mozzarellaost
- et par skiver avocado (jeg fik en avocado til at række til 3 sandwiches)
- et par skiver agurk
- et drys salt og peber

Den bagte med mozzarella

- 1 bolle
- 2 tsk. pesto
- et par skiver god serranoskinke
- 2 skiver af en mozzarellaost
- et par skiver tomat
- et drys salt, peber og tørret oregano

Sådan gør du

Den friske

1. Skær bollerne over og smør den med pesto både på "over" og "under"
2. Læg lidt skyllet ruccola på den nederste
3. Kom et par skiver serranoskinke på
4. Skær et par skiver mozzarella og læg på (et trick til denne: inden du åbner pakken lægger du den i en skål med varmt vand. Lad den ligge sådan i 3 minutters tid, tag den så op, åbn pakken og hæld vandet fra. Nu er den let smeltet og har meget mere smag)
5. Skær lidt agurk og kom på
6. Skær lidt avocado og kom på
7. Drys med lidt salt og peber og kom så låget på igen

Den bagte

1. Skær bollerne over og smør den med pesto både på "over" og "under"
2. Kom et par skiver serranoskinke på
3. Skær et par skiver mozzarella og læg på (her behøver du ikke varme den op inden, det bliver den jo i ovnen)
4. Skær lidt tomat og kom over
5. Drys med lidt salt, peber og oregano og kom så låget på igen
6. Ind i ovnen med den i 10 minutters tid ved 200 grader. Du kunne også komme den i et toastjern, det ville også være ret godt.