

Kaaynes Indrefilet sandwich med chimichurri og mozzarella



Prøv "Kaayne lager mat" sin digge sandwich med indrefilet, chimichurri, mozzarella og tomat!

1

Slik gjør du

Bland sammen alle ingrediensene til chimichurrien i en bolle, mens chiabatta stekes i ovnen. Del opp mozzarella og tomater i skiver.

2

Grill ciabatta

Del ciabattaene i to, pensle med litt matolje og stek eller grill til innsiden får en gyllenbrun farge.

3

Grill indrefilet

Grill eller stek svin indrefiletet i 3 - 4 minutter på hver side på medium-høy varme.

4

Montér sandwichen

Ha chimichurri på ciabattabunnen, deretter et par skiver tomat, så svin indrefiletet kuttet opp i mindre skiver. Så har du på to skiver mozzarella og enda litt chimichurri. Legg på ciabattatoppen og nyt!

Bon appetit fra Kaayne og den norske bonden!

Ingredienser

du trenger

Gilde lyst kjøtt indrefilet

Fersk mozzarella	300 g
Tomat	1 stk
Ciabatta	

Til chimichurry

Persille	1 dl
Olivenolje	1 dl
Rødvinseddik	2 ss
Hvitløksfedd	1
Rød Chili	1
Oregano	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten