

Sandwich med grilla BBQ-filet cheddar og sennep



Hvis du liker grillmat kommer du til å elske flammegrilla BBQ-filet! Et lunsjtips for de som er ekte grillentusiaster!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 250 grader. Legg alle brødsiver på en stekeplate. Et tips er å skjære ganske tynne brødsiver.

På 4 av skivene har du på cheddar-ost. Stek i ovnen i ca. 5 min til osten smeltet og brødene blitt lett ristet.

2

Legg pålegget på brødsnivene

Legg på skinke, sennep, løk og sylteagurk på de skivene med ost.

3

Montér sandwichen

Sett skivene sammen og avslutt med en brødskive som lokk.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde flammegrilla BBQ filet	6 skiver
Landbrød	6 skiver
Cheddar	4 skiver
Sennep	2 ss
Sylteagurk	mengde etter ønske
Sprøstekt løk	mengde etter ønske

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep
- Soya