

**Oppskrift**

# **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