

Gilde Karbonadesandwich



Denne sandwichen blir det kamp om! Prøv Gilde-kokken Birger sin oppskrift!

1

Slik gjør du

Skjær til 4 Stk ark med aluminiumfolie på størrelse med et A4 ark. Smør majones på den ene siden på hver av de 4 brødiskivene og legg brødiskivene på hvert sitt aluminiumsarket med majonesen ned mot arket. Dette er for å få en chrunhy skorpe på brødet.

2

Bygg sandwichen

Smør så dijon sennep på den siden som ligger opp. Legg på en skive med cheddar, også en gilde karbonade. Smør ketchup utover karbonaden.

Legg på en ny skive cheddar før du legger på brødiskive på toppen. Smør til slutt majones på toppen av brødiskiven.

Pakk sammen og grill / stek

Pakk sammen aluminiumsfolie arket ved å brette det. Stek dette på bål eller på grill i 8 minutter totalt.

Start først med siden uten brett i 2 min, så siden med brett i 4 min og til slutt siden uten brett i 2 min. La hvile i 2 min før pakken åpnes og nytes.



I denne oppskriften er det brukt cheddar. Kan også anbefale å prøve med andre oster som port salue, Norvegia eller Alpeost.

Ingredienser

Du trenger

Gilde karbonader 4 stk

Brød	8 skiver
------	----------

Dijonsennep 4 ts

Majones	8 ts
---------	------

Ketchup 4 ts

Cheddar	8 skiver
---------	----------

Aluminiumsfolie

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Sennep
- Egg