LINDA BEN

Sumarlegar kjötsamlokur með spicy pestói



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

1 samloka

Lýsing

Hér höfum við matarmiklar samlokur sem eru svo góðar. Brauðin eru fyrst smurð með chilí pestói sem er svolítið spicy og rosalega gott! Svo er sett nokkrar tegundir af kjötáleggi á samlokuna, skinka, pepperóní og stökkt beikon, ostur er svo lagður yfir kjötáleggið og samlokan sett opin inn í ofn til að rista brauðið og bræða ostinn. Því næst er grænmetið sett á samlokuna og henni lokað.
Samlokurnar eru bestar heitar en það kemur samt á óvart hversu góðar þær eru þegar þær hafa kólnað líka. Þess vegna er upplagt að græja nokkrar samlokur í nesti, til dæmis ef planið er að klífa upp á fjall eða fara í langa göngu.
Uppskriftin er miðuð við 1 samloku, þú margfaldar svo magnið fyrir við fjölda samloka sem þú þarft

Sumarlegar kjötsamlokur með spicy pestói

- 2 brauðsneiðar
- U.þ.b. 1 msk Chilí pestó frá Sacla
- 1 sneið Skinka
- 4 stk Pepperóni
- 3 sneiðar Beikon
- 2 sneiðar Cheddar ostur
- U.þ.b. 2 Salatblöð
- U.þ.b. 1 Rauðkálsblað
- U.þ.b. 1/2 Tómatur
- U.þ.b. 1/4 Gul paprika

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir og yfir hita.
2. Setjið smjörpappír á ofnplötu og bakið beikonið inn í ofni í i.þ.b. 10-15 mín eða þar til það er orðið eldað og stökkt.
3. Smyrjið brauðsneiðarnar með chilí pestó. Setjið því næst skinku á eina brauðsneiðina, pepperóní ofan á skinkuna og svo beikon sneiðarnar ofan á. Leggið ostinn yfir beikonið. Bakið í u.þ.b. 5 mín eða þar til osturinn hefur bráðnað.
4. Skerið tómatinn niður og paprikuna á meðan brauðið er inn í ofninum.
5. Leggið salatið og rauðkálið á ostinn, því næst setjiði tómatasneiðarnar og paprikuna. Lokið samlokunni og njótið.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.