



Italiensk-inspirert sandwich med tomatsalsa & pestomajones

15-25 minutter



Stenovnsbakt Baguette



Tomat



Kjøttdeig



Majones



Rødløk



Grønn Pesto



Revet Hard Ost



Panko



Hvitløk



Salatblanding

La oss komme i gang

Husk å vaske hender i 20 sekunder før du starter. Skyll deretter grønnsaker, frukt og urter. Ikke glem å vaske hender og kjøkkenredskaper rett etter håndtering av rått kjøtt og rå fisk.

Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje, egg

Ingredienser

	2 P	4 P
Tomat	1 stk	2 stk
Rødløk	1 stk	2 stk
Hvitløk	1 stk	2 stk
Salatblanding	60 g	100 g
Egg* 8)	1 stk	2 stk
Kjøttdeig	250 g	500 g
Panko 13)	30 g	50 g
Grønn pesto 7) 14)	½ pakke	1 pakke
Majones 8) 9)	25 g	50 g
Revet hard ost 7) 8)	40 g	80 g
Stenovnsbakt baguette 13) 17)	2 stk	4 stk

*Basisvarer

Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 460 g
Energi	799 kj/191 kcal	3673 kj/878 kcal
Fett	9 g	39 g
Hvorav mettet fett	2 g	11 g
Karbohydrater	18 g	83 g
Hvorav sukkerarter	2 g	10 g
Protein	11 g	48 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	1,0 g	4,4 g

Allergener

7) Melk 8) Egg 9) Sennep 13) Gluten 14) Sulfitter
Kan inneholde spor av: 17) Sesam

Les alltid produktetiketten for de nyeste opplysningene om allergener. Merk at næringsinnholdet på oppskriftskortet kan endre seg hvis ingredienser har blitt byttet ut.

Pesto ingrediensliste: Rapsolje, urter, krydder, pinjekjerner, spinat, ost (**MELK**, salt, startkultur, mikrobiell løpe), hvit balsamicoeddik (**SULFITTER**), salt, konsentrert druemost, sukker, vann, løkpulver, antioksidantmiddel (sitronsyre), konserveringsmiddel (melkesyre og kaliumsorbat), naturlig aroma.



Forbered råvarer

Sett ovnen på 200°C/200°C varmluft.

Skjær **tomat** i små terninger.

Finhakk halvparten av **rødløk** og skjær resten i tynne skiver.

Finhakk eller press **hvitløk**.

Skyll **salatblanding** i et dørslag under kaldt **vann**.



Stek kjøtt

Varm opp en skvett **olivenolje*** i en stekepanne på middels varme.

Stek **burgerne** med resterende **rødløk** i 2-3 min på hver side.

Strø over **revet ost** når det er 1 min igjen av steketiden.

VIKTIG: Kjøttdeigen er ferdig når kjøttet er gjennomstekt og uten antydninger av rødt.

HELLO PESTO!

Ordet pesto kommer fra italiensk og betyr "knust, støtt".



Bland kjøttdeig

Bland **egg*** [1 stk | 2 stk], **kjøttdeig**, **panko** og en generøs klype **salt*** og **pepper*** i en skål.

Form **kjøttdeig** til to **burgere** per person.



Varm baguetter

Skjær **baguetter** i kvarte (2 kvarte per pers.) og del skivene i to.

Varm i ovnen i 5-6 min.



Bland tomatsalsa

Bland finhakket **rødløk**, **tomat**, **hvitløk** og **olivenolje*** i en ny skål. Krydre med **salt*** og **pepper***.

Bland **pesto** [½ pakke, 2P] med **majones** i en annen skål.



Server

Smør **pestomajones** på **baguettene**.

Topp med **kjøtt**, **tomatsalsa** og **salatblandingen**.

Bland resterende **salat** med **tomatsalsa** og server på siden.

Velbekomme!



100% resirkulert papir

Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | hei@hellofresh.no
2021-U30