



BLT Sandwich

Ingredienser

- ♥ 2 store skiver brød
- ♥ 1 ss smør
- ♥ 140 g bacon (1 pk, 6 skiver)
- ♥ 2 store salatblad (f eks crispisalat)
- ♥ 1 stor tomat
- ♥ 3 ss majones (se tips)
- ♥ 1 hvitløksfedd



Fremgangsmåte

Smør brødsnivene med smør på begge sider.

Stek dem i stekepanne på middels varme slik at de blir gylne og sprø.

Stek bacon til det blir sprøtt. Jeg pleier å gjøre dette i stekeovnen. Legg baconskiver utover en bakepapirdekket stekeplate.

Stek bacon midt i ovnen ved 200°C i 10 - 15 minutter, eller til du ser at det begynner å få god farge og bli sprøtt. Legg de stekte baconskivene på kjøkkenpapir for å fjerne overflødig fett.

Lag hvitløksmajones ved å blande majones med presset hvitløksfedd.

Montering:

Smør godt med hvitløksmajones på den nederste toasten. Dekk med salatblad og tomatkiver.

Legg baconskivene oppå tomatskivene i et tykt lag.

Legg på et nytt lag salat og deretter resten av hvitløksmajonesen.

Topp med den øverste toasten.

Tips

♥ Bruk gjerne Hellmann's Real Mayonnaise for mest mulig autentisk, amerikansk smak (fås kjøpt i mange norske matbutikker).

♥ Men annen type majones går også bra å bruke. Du kan selvfølgelig gjerne bruke hjemmelaget hvitløksmajones, se super oppskrift på [Aioli](#).

♥ BLT Sandwich smaker best nylaget.

♥ Se også oppskrift på den vel så berømte [Club Sandwich](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blt-sandwich>