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 brødskivene 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 tomatskiver.

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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