Monte Cristo Sandwich



Ingredienser

♥ 4 skiver lyst sandwichbrød
♥ 2 ss søt sennep
♥ 2 ss majones
♥ 250 g kokt skinke (gjerne røkt)
♥ 100 g Gruyère (eller annen smakfull gulost)
♥ 2 egg
♥ 2 ss smør

Servering:
♥ melisdryss
♥ syltetøy

Fremgangsmåte

Start med å rive osten.

Legg de fire skivene utover et brett. Ha på søt sennep.

Fordel skinkeskivene på to av brødskivene.

Legg masse revet ost oppå skinken. Ha majones på de to andre brødskivene.

Legg brødskivene sammen to og to så du får to stykk sandwich.

Visp eggene lett sammen i en suppeskål eller lignende. Dypp sandwichene i eggeblandingen på begge sider. La de ligge litt i eggeblandingen slik at alt egg absorberes inn i brødet.

Smelt smør i en stekepanne og legg de bløtlagte sandwichene i pannen. Stek sandwichene gylne på begge sider. Sett på lokk i noen minutter slik at sandwichene blir skikkelig gjennomvarme og osten smelter.

Serveres varme og nylagde. Dryss melis over ved servering!

Og som sagt er det meningen å servere syltetøy ved siden av. □□

Tips

♥ Denne sandwichen skal helst lages med revet Gruyère, som er en smakfull, sveitsisk gulost. Du kan alternativt bruke revet Sveitserost eller Jarlsberg.

♥ Bruk søt og mild sennep til denne sandwichen for å få den klassiske, amerikanske smaken. Vanlig norsk pølsesennep (gjerne søt type) funker bra. (Ikke bruk fransk dijonsennep her.)

♥ Tilbehøret kan være tykt jordbær- eller bringebærsyltetøy.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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