



## Samlevejledning

1 stk jump sandwichbrød  
30 g skinke i skiver ca. 2-3 skiver  
25 g ost i skiver (2 skiver)  
50 g fintsnittet årstidens grønt  
1 spsk sennepsmayonnaise  
1 spsk persilleolie

# Sprød skinke og ost sandwich med persilleolie og sennepsmayo

## Fyld til 10 sandwich

300 g kogt skinke i skiver  
75 g Jumpmayo  
1 tsk dijonsennep  
250 g ost i skiver 45%  
80 g persilleolie, se opskrift  
500 g blandet årstidsgrønt fx. Spidskål, salat, fennikel mm.

- Mayonnaisen blandes med sennep og salt og peber
- De grove af grønsagerne snittes meget fint i strimler - gerne på et mandolinjern.

Der kan med fordel laves store portioner til et par dage ad gangen

## Tips!

Brug årstidsgrønt f.eks. salat, spidskål, hvidkål, fennikel, rødkål, fint snittede persilleblade mm.

- Brødet ristes i meget varm klemtoast eller bages i ovn ved 200 grader 3-5 minutter til det er gyldent og helt sprødt
- Brødet skæres igennem, når det er let afkølet
- Smør persilleolie på den ene side af brødet, sennepsmayonnaisen på en anden brødske
- Skinke lægges på persilleolien, derefter osten og årstidens grønt
- Læg 'låget' på og server den lune sandwich

# Persilleolie

**Portionen rækker til ca. 25 sandwich**

100 g persille uden de groveste stilke

1 dl vindrukerneolie eller anden smagsneutral olie

Salt og peber

- Olien blendes med persille og smages til med salt og peber
- Persilleolien kan med fordel hældes på en dressingflaske. Det gør det lettere at dosere den og let at opbevare den på køl, hvor den kan holde sig 5-7 dage

## **Pakkevejledning.**

- Til direkte salg pakkes de toasted sandwich i "blå sandwichlomme"
- Færdigpakkede kolde sandwich pakkes i "lilla sandwichpose" med klistermærker, hvorpå der skal skrives produktionsdato, samt være klistermærke med hovedingrediens, som f.eks. kylling eller tun

## **Ernæring**

Pr. portion:  
Energi 2010KJ  
Fedt 19g  
Kulhydrat 62g  
Protein 23,5g  
Grønt 54g