



Samlevejledning

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

Sprød skinke og ost sandwich med persilleolie og sennepsmayo

Fyld til 10 sandwich

10 stk Jump sandwichbrød
300 g kogt skinke i skiver
75 g Jumpmayo
1 tsk dijonsennep
250 g ost i skiver 45%
80 g persilleolie, se opskrift
600 g blandet årstidsgrønt fx. Spidskål, salat, fennikel mm.
125 g gulerod

- Mayonnaisen blandes med sennep
- De grove af grønsagerne og gulerødderne 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"
- Færdigpakke 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 2214 KJ
Fedt 19 g
Kulhydrat 70 g
Protein 24 g
Grønt 76,5 g