

Oppskrift

The Next Handheld Hero - Bocadillos med Chorizo og chimichurri og Bocadillos med Tronfjell spekeskinke og vellagret ost



Spanias ikoniske sandwichvariant har fokus på rustikke brødvarianter og smaksrike, kjøttbaserte toppinger. Den er ofte basert på en baguett («pan de barra») og kan fylles med alt fra spansk skinke til manchego, omelett eller chorizo. Sandwichene

serveres både varme og kalde. Selv om alle har sin egen vri på den, er den aller viktigste faktoren kvalitetsingredienser.

1

Bocadillos med Chorizo og chimichurri

Bland sammen alle ingrediensene til chimichurri. Eventuelt bruk mortar.

2

Del pølsene på skrått, i to eller tre biter og stek dem til gjennomvarme, til karamelliserte kanter i en stekepanne med litt fett.

3

Smør chimichurri på innsidene av baguetten, ha i litt småbladet salat og legg i chorizo.

4

Bocadillos med Tronfjell spekeskinke og vellagret ost

Bland sennep og majones og smør på begge blingsene. Fyll med skinke, ost og salatblader.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Chorizo Pølse 110g 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Bocadillos med Chorizo og chimichurri

Prior Spansk Chorizopølse 2 stk

Baguett 0,5 stk

Småbladet salat

Chimichurri

Bladpersille, finhakket 5 ss

Koriander, finhakket 5 ss

Oregano, finhakket 1 ss

Rød chili, finhakket 1 stk

Bocadillos med Chorizo og chimichurri

Chimichurri

Bocadillos med Tronfjell spekeskinke og vellagret ost

Sjalottløk	0,5 stk
Hvitløksfedd, finhakket	1 stk
Olivenolje	0,5 dl
Rødvinseddik	2 ss
Lime	0,5 stk
Salt og pepper	

Bocadillos med Tronfjell spekeskinke og vellagret ost

Blingser av landbrød	2 stk
Tronfjell velhengt spekeskinke	4 skiver
God vellagret ost	4 skiver
Dijonsennep	1 ts
Majones	1 ss
Salatblader	2 ss