CLUB SANDWICH MIT FLEISCH



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

100 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1

10 g Fiokki - PC5

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

200 g gemischtes Hackfleisch

50 g gekochter Schinken

Endiviensalat (ganze Blätter)

30 g Edamer (in Scheiben)

3 Scheiben amerikanisches Sandwichbrot

2 ganze Eier als Omelette

Zubereitung

Die Wiesenchampignons (steril zubereitet) mit einem Messer grob hacken, mit dem Hackfleisch vermischen und dem Kräutersalz würzen.

Zubereitung: Auf die erste Brotscheibe ein Salatblatt, den gekochten Schinken, das

Omelette, den Käse und die Hackfleischmischung legen. Die zweite Scheibe Brot darauflegen, ebenso belegen und schließlich die dritte Scheibe Brot darauflegen. Das Brot quer vierteln, sodass 4 Sandwiches entstehen. Jeweils zwei Clubsandwiches mit einem Spieß als eine Portion anrichten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)