

Italiaanse Club Sandwich

Aantal personen: 1

Tijd: 5 minuten

Je gezicht als je dit recept opent, omdat het water je uit de mond loopt bij het zien van de foto. En je tot je verrassing vervolgens kan concluderen dat je het ook nog eens zó gemaakt hebt... Dat gezicht willen we wel eens zien! Wedden dat deze Italiaanse Club Sandwich van [De Genietende Foodie](#) nieuwe favoriete broodje wordt? Voor op de lazy sunday, als uitgebreide lunch of als je een dag thuis werkt en je deze unit even voor jezelf maakt. Kan allemaal!



Bereidingswijze

1. Grill de sneden vers brood in de grillpan (zonder boter).
2. Verwijder ondertussen de pit uit de avocado en prak de avocado fijn. Voeg de zure room en eventueel peper en zout toe.
3. Smeer de gegrilde snede brood in met de mayonaise. Leg hierop de rucola en de plakken parmaham. Leg hierop een gegrilde snede brood op en beleg deze met de geprakte avocado. Beleg tot slot met de Parrano Robusto kaas en de laatste boterham.

Buon appetito!

Ingrediënten

3 sneden vers boerenbrood naar voorkeur
2 plakken parmaham
1 handje rucola
1 avocado
1 tl zure room (sour cream)
1 handje alfalfa kiemen
3 dotten mayonaise
peper & zout
4 plakken Parrano Robusto kaas