



Sandwich med pesto og mozzarella

Ingredienser

- ♥ 3 skiver rustikk brød
- ♥ 2 ss olivenolje
-
- ♥ 2 ss pesto (se tips)
- ♥ 1 ball fersk mozzarella
- ♥ 2 tomater
- ♥ 1/2 avokado
- ♥ 1 ss olivenolje
- ♥ salt og pepper



Fremgangsmåte

Stek brødsnivene på begge sider i en stekepanne med olivenolje, så de blir godt toastet.

Smør på pesto.

Dekk to av skivene med tomat.

Legg deretter på mozzarella i skiver.

Deretter avokado.

Dryss over maldonsalt og kvernet pepper.

Stable de to skivene med topping oppå hverandre. Legg på den tredje skiven med pestosiden vendende nedover. Stikk gjerne en liten grillpinne ned i toasten for å holde det hele på plass.

Tips

♥ Jeg brukte her et rustikk landbrød, men andre typer brød kan selvfølgelig også brukes.

♥ Italiensk pesto får du kjøpt på glass i de fleste matbutikkene, men bruk gjerne [hjemmelaget pesto](#). Jeg brukte denne gangen pesto fra Helios.

♥ Italiensk, fersk mozzarella fås nå etter hvert også kjøpt i de fleste, store matbutikkene. Bruk mozzarella laget på bøffelmelk for ekstra god smak, men den vanlige typen er også veldig god.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sandwich-med-pesto-og-mozzarella>