Bocadillo med manchego og serranoskinke

Ingredienser



- ♥ 1 baguette (se tips)
- ♥ 4 ss olivenolje
- ♥ 1 rød spisspaprika
- ♥ 5 skiver serranoskinke (se tips)
- ♥ 75 g manchego (se tips)
- ♥ 2 tomater
- ♥ 0,5 ts maldonsalt
- ♥ 1 ss aioli (se tips)

Fremgangsmåte

Del baguetten på midten. Varm et par spiseskjeer olivenolje i en stekepanne og legg baguetten med snittsiden ned i noen minutter, slik at den blir lett toastet på innsiden.

Skjær paprika i tynne skiver. La de surre i en stekepanne med olivenolje til de blir myke og lett gylne. Ta paprikaen ut av pannen og tørk bort overflødig olje.

Fyll baguetten mens brødet og paprikaen fortsatt er lunken:

Dekk den nederste delen av baguetten med mesteparten av den stekte paprikaen.

Legg på skiver med serranoskinke. Legg så på skiver av manchego.

Dekk med tomatskiver og resten av den stekte paprikaen. Dryss på litt flaksalt.

Smør innsiden av den øvre baguettehalvdelen med et tynt lag aioli og legg den på toppen.

Finn gjerne frem et lite glass rødvin og nyt en herlig, spansk sandwich!

Tips

♥ Jeg har her brukt mellomgrov baguette (som kjøpes halvstekt). Den jeg brukte er på ca. 125 gram. Alle varianter av baguette kan brukes, men mengden fyll må selvfølgelig tilpasses til hvor stor baguette du bruker.

♥ Rød spisspaprika er mild og søt i smaken, men det går også helt greit å bruke vanlig rød paprika.

♥ **Serrano** er en klassisk spansk skinke (*jamón serrano*), som fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Serranoskinke finnes med ulik grad av modning. Jeg liker best godt modnet (gran reserva). **Ibérico** er en annet berømt, spansk spekeskinke (*jamón ibérico*), og får du tak i *Ibérico bellota*, kan du nyte den beste skinken av dem alle.
Som alternativ kan du selvfølgelig bruke norsk spekeskinke.

♥ **Manchego** er en vel den mest berømte, spanske osten, og fås kjøpt i velassorterte matbutikkene.

♥ **Aioli** er spansk hvitløksmajones som fås kjøpt i mange butikker, men lag gjerne **Hjemmelaget aioli**! Alternativt kan du bruke et hvitløksfedd som du deler på midten og gnir på innsiden av baguettehalvdelene etter at de er stekt i olje. Det vil også gi en mild hvitløkssmak på bocadilloen.

♥ Som nevnt kan Bocadillos kan deles opp i mindre biter og serveres på et tapasbord (populært kalt "**Bocadillo Bites**"). Det er i så fall lurt å stikke en cocktailpinne i hver av bitene for å holde brød og fyll på plass.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bocadillo-med-manchego-og-serranoskinke