



Lune sandwiches med grønkålspesto, portobellosvampe og ost

Når aftensmaden skal være hurtig, slår det aldrig fejl med en sprød lun sandwich med smeltet ost og lækre grønne sager.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Okt – Feb



Vegetar

Ingredienser

4 stk

Grønkålspesto

50 g finthakket **grønkål**

25 g mandler

2 spsk fintrevet parmesan, fra helt stykke

½ dl olivenolie

½ fed hvidløg

½ tsk salt

½ tsk sambal oelek (kan udelades)

Eyld

250 **portobellosvampe**

1 spsk olivenolie

8 skiver Gouda ost

8 skiver surdejsbrød

Smør

Opskrift, foto og styling: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Kom finthakket grønkål i en foodprocessor sammen med mandler, parmesan, olivenolie, hvidløg, salt og sambal olek. Blend til en grov pesto. Kom i en lille skål og sæt til side.
- 2 Skær portobello svampene i tykke skiver og steg dem ved høj varme på en pande med olivenolie til de får en gylden stegeskorpe.
- 3 Smør brødene med grønkålspesto.
- 4 Fordel ost på 4 skiver.
- 5 Kom de stegte svampe oven på.
- 6 Læg de resterende 4 skiver brød over.
- 7 Smør begge ydersider med lidt smør.
- 8 Kom sandwiches i en toaster eller panini grill. De kan også fint steges på en pande og lægges i pres med en tung støbejernsgryde over. Vend dem i så fald undervejs.



Tip

Grønkålspestoen kan bruges til mange andre ting. Fx til at vende med dampet broccoli eller kartofler.

