

Panini fylld med serranoskinka

Ingredienser

2 tsk Olivolja
2 skivor Mörkt lantbröd
1 st Fikon
5 g Rucola
4 skivor Gruyère
2 st Serranoskinka

En härlig varm panini fylld med serranoskinka, gruyère, fikon och rucola. Enkelt, snabbt och ack så gott.

Förberedelsetid: 00:10

Tillagningstid: 00:05

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 2

Tillagning

1.
Ringla oljan över brödsnivorna och lägg två gruyere skivor på en av brödsnivorna.
2.
Skär fikonet i skivor och lägg skivorna på osten. Placera en skiva serranoskinka på fikonet och toppa med rucolan. Lägg den andra serrano skivan på rucolan och toppa med den resterande gruyeren skivorna. Placera den andra brödsnivon med oljesidan neråt på osten som lock.
3.
Stek paninin i en smörgåsgrill på medel temperatur i 5 minuter eller tills osten börjat smälta. (Tips: lägg bakplåtspapper på och under paninin för att undvika att osten fastnar i grillen = mindre disk!)
4.
Servera varm direkt från grillen.