

Grillet Sandwich med avocado, bacon og brie

Mandag 11. januar 2016

Ingredienser

8 skiver bacon
1-2 moden avocado
1 usprøjtet citron
salt og friskkværnet peber
½ dl olivenolie
2 kviste timian
¼ frisésalat eller andet bitter
salat
200 gr. Brie
8 skiver godt hvedebrød

Fremgangsmåde

Kom baconskiverne på et stykke bagepapir og steg dem sprøde ved 200 gr.

Læg dem evt. på et stykke køkkenrulle der suger fedtet.

Skær avocadoerne over, fjern skræl og sten, skær kødet i grove tern. Marinér med citronsaft og fintrevet citronskal, **pas på at i river i det hvide det smager bittert,**

Tilsæt salt og friskkværnet peber.

Kom lidt olivenolie, finthakket timian og salt på brødet.

Steg dem evt. på en grillpande, ovn under grillen til de er sprøde let brankede og gyldne.

Vask salaten og dryp den grundig af.

Skær brien ud i tynde skiver. Dyp kniven i kogende vand

Læg en skive brød på en tallerken, læg avocado på, frisésalat, brie og bacon.

Den anden skive brød sættes på højkant henover sandwichen.

Velegnet til brunch.