



Cubaanse sandwich met varkensvlees en ham

Een geperst broodje met langzaam gegaard varkensvlees, ham, Zwitserse kaas, augurk en mosterd. Warm en krokant uit de grillpan, een echte Cubaanse klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 zachte witte broodjes (bij voorkeur Cubaans of ciabatta)
- 400 gr gebraden varkensvlees, in dunne plakjes
- 200 gr gekookte ham, in dunne plakjes
- 150 gr Zwitserse kaas (Emmental of Gruyère), in plakken
- 4 augurken, in dunne schijfjes
- 4 eetlepels mosterd

40 gr zachte boter
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de broodjes horizontaal open.
2. Bestrijk de binnenkant van beide helften royaal met mosterd.
3. Beleg de onderste helft achtereenvolgens met het varkensvlees, de ham, de kaas en de dunne schijfjes augurk. Bestrooi met versgemalen zwarte peper.
4. Dek af met de bovenste helft van het broodje en druk licht aan.
5. Bestrijk de buitenkant van elk broodje aan beide zijden met zachte boter.
6. Verhit een grillpan of contactgrill op middelhoog vuur.
7. Leg de sandwiches in de pan en druk ze stevig plat met een zware pan of een spatel. Gril ze 3 tot 4 minuten per kant, of gebruik een contactgrill gedurende 4 tot 5 minuten, tot de buitenkant goudbruin en krokant is en de kaas volledig gesmolten.
8. Snijd elke sandwich schuin doormidden en serveer onmiddellijk.

Tip

Zorg dat het varkensvlees op kamertemperatuur is voor je het broodje belegt, zodat de kaas vlotter smelt tijdens het grillen. Gebruik je een gewone grillpan, leg er dan een zware gietijzeren pan bovenop om de sandwich voldoende plat te drukken.

Lekker met

Gebakken aardappelschijfjes of een frisse groene salade.

Dranktip

Een ijskoude Cuba Libre of een glas vers limoensap past perfect bij deze sandwich.