



Мафурета с Эмменталь



Ингредиенты

- Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional 2 ш
- Хлеб 1 шт
- Майонез 30 г
- Чипотле в соусе адобо 1 г
- Тамбовский окорок 40 г
- Чоризо 30 г
- Маслины 15 г
- Оливки 15 г
- Сливочное масло 5 г
- Лук фри 6 г
- Микрозелень 2 г

Приготовление

Майонез смешиваем с чипотле.

Для соуса тапенада - маслины и оливки нарезаем максимально мелко до состояния кашицы и смешиваем.

Из хлеба извлекаем мякиш, обжариваем на сливочном масле.

Тамбовский окорок и чоризо нарезаем на слайсы.

Хлеб изнутри смазываем майонезом, выкладываем тапенаду, тамбовский окорок, 2 ломтя Эмменталь, чоризо множеством слоев, сверху выкладываем лук фри и микрозелень.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Эмменталь
369 г