

Arme riddere med Prosciutto di Parma, rødløk og spinat



Foto: Mats Dreyer

Arme riddere er opprinnelig en dessert, men her har vi laget en deilig lunsjrett etter samme prinsipp! Bedre og saftigere sandwich skal du lete lenge etter.

Ingredienser (2 porsjoner)

- 2 egg
- 2 dl helmelk
- Salt og pepper
- 4 skiver loff eller landbrød
- 2 ss revet vellagret Holtefjell eller en annen fast ost
- 2 ss revet cheddar
- 1 rødløk, i skiver
- 1 håndfull babyspinat
- 2 skiver Prosciutto di Parma
- 1 ss smør

Fremgangsmåte:

- Pisk sammen egg og melk i en dyp tallerken. Ha i litt salt og pepper.
- Vend brødsnivene i eggeblandingen så de er dynket på begge sider. Legg brødsnivene over på en tallerken.
- Topp to av skivene med revet ost, rødløk, spinat og Prosciutto di Parma. Legg de andre brødsnivene på toppen. Du har nå to doble smørbrød.
- Stek smørbrødene i smør i en stekepanne til de er gylne på begge sider.
- Server de nystekte smørbrødene med fersk Prosciutto di Parma og frisk grønn salat.