

## SANDWICH MED ET TWIST!



### Sandwich med et twist!

### Tilberedning

#### Tilberedning af hash browns

1. Grillsteg baconskiverne, til de bliver sprøde.
2. Skræl pastinakken, og hak den groft.
3. Steg de hakkede pastinakker i klaret smør, og smag til med salt og peber.
4. Skær hver hjertesalat i 6 skiver, drys med olie, og grillsteg dem.

#### Tilberedning af tomat- og kanelmarmelade

5. Smelt smørret og olivenolien.
6. Tilsæt kanel, efterfulgt af tomater og sukker.
7. Lad det simre i 45 minutter, indtil det meste af væsken er fordampnet, og konsistensen er tykkere.
8. Hæld op i glas eller i vakuumposer, og stil i køleskabet.

9. Tilbered Aviko Hash Brown-trekanterne i henhold til instruktionerne på pakken, og lad dem dryppe af på køkkenrulle.

10. Start med en hash brown, og stabl ingredienserne på hinanden. Smør tomatmarmelade på, og tilsæt salat, pastinak, grillet hjertesalat og baconskiver. Pynt med persille, og slut af med den anden hash brown.

11. Stik et spyd igennem, så du får en flot hash brown-sandwich.

### Ingredienser (Personer: 10)

#### Hash brown-stak

- 20 [Aviko Røsti Triangles](#)
- 20 blade hjertesalat
- 3 hoveder hjertesalat
- 20 skiver bacon



- 25 g smør
- 1 fed hvidløg, skåret i tynde skiver
- 1 tsk. kanel
- 25 g sukker
- havsalt og sort peber

**Del vores passion for kartofler**