



## Sandwich med prosciutto og provolone

### Ingredienser

- ♥ 4 skiver surdeigsbrød (se tips)
- ♥ 3 ss olivenolje
- ♥ 1 fedd hvitløk
- ♥ 2 ss hvitløksmajones (se tips)
- ♥ 50 g ruccola
- ♥ 1 tomat
- ♥ 100 g provolone piccante (se tips)
- ♥ 100 g prosciutto crudo ( gjerne parmaskinke, se tips)
- ♥ 2 ts balsamico glaze (se tips)



### Fremgangsmåte

Legg fire skiver surdeigsbrød på en fjøl. Ha oljen i en liten kopp og tilsett presset hvitløksfedd. Rør sammen og pensle hvitløksoljen på brødskivene på begge sider. Stek brødskivene deretter i stekepanne så de blir gyldne og sprø.

Finn frem de øvrige ingrediensene.

Smør et lag hvitløksmajones på alle fire skivene. Legg de to som skal være bunnen på sandwichene på et brett. Dekk med ruccola og et par skiver tomat. Legg på gode skiver provolone. Deretter løvtynne skiver herlig prosciutto. Drypp over litt balsamico glaze. Legg på de to siste surdeigsbrødene (majonessiden vendende nedover mot skinken).

Nyt en deilig, italiensk sandwich!

### Tips

♥ I stedet for surdeigsbrød kan du bruke annet rustikk brød, eller bruk italiensk ciabatta eller panini som du griller raskt i toastjern.

♥ Du kan selvfølgelig bruk kjøpt hvitløksmajones, men ekstra godt blir det med [hjemmelaget aioli](#).

♥ *Prosciutto crudo* (ofte sier man bare *prosciutto*) er italiensk spekeskinke. (Kokt skinke kalles *prosciutto cotto*.) Bruk gjerne *prosciutto di Parma* (parmaskinke) hvis du får tak i det. Prosciutto crudo fås kjøpt i de fleste store, norske matbutikkene. Det går fint å bruke annen type spekeskinke også.

♥ *Provolone* er en anvendelig, italiensk ost med veldig god smak! *Provolone piccante* er den lagrede varianten og smaker mest, mens den milde varianten kalles *Provolone dolce*. Osten kjennetegnes av den pæreformede / runde fasongen. Fås kjøpt i velassorterte, norske matbutikker med ostedisk (blant annet Meny). Får du ikke tak i Provolone, kan du bruke Emmentaler, Gruyère eller en annen smakfull gulost.

♥ *Crema di balsamico* er en type glaze laget av balsamicoeddik som er tykkere og søtere enn ren balsamicoeddik.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sandwich-med-prosciutto-og-provolone>