



BBLT — Black Label Bacon Lettuce Tomato Ciabattabröd med CAMBOZOLA Black Label och bacon

Ingredienser (för 4 portioner):

115 g CAMBOZOLA Black Label, skuren i 4 bitar
8 skivor bacon, knaperstekta
4 ciabattabröd, delade och rostade
1 tsk socker
1 tsk havssalt
1 liten rödlök, tunt skivad
1 liten jalapeño, urkärnad och skivad
1 lime, pressad

1 medelstor tomat, skivad
1 huvud krispsallat eller liknande
2,3 dl vitvinsvinäger
0,5 dl majonnäs



Tillagning:

1. Rör ihop vinäger, socker och salt i en liten, mikrovågssäker skål och värm på hög effekt i 2 minuter. Lägg under tiden lök och jalapeños i en annan liten skål.
2. Ta ut vinägerblandningen ur mikron och häll den över löken och jalapeñosbitarna, så att de täcks helt och hållet. Täck skålen med ett lock eller plastfolie och låt stå i 15 minuter.
3. Blanda majonnäs och limejuice i en annan liten skål och rör ihop helt och hållet.
4. Ta underdelarna av bröden och bred ut 1 msk majonnäsblandning på varje ciabatta. Toppa mackorna med lite picklad lök och jalapeños, lägg på lite bacon, sallad och tomat. Avsluta med en skiva CAMBOZOLA Black Label.
5. Lägg till sist den andra halvan av ciabattabrödet och servera omedelbart.