



le parfait sub sandwich

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon rouge (en fines tranches)
2 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
1 1/2 cuillères à soupe d'origan séché
1 pincée fleur de sel
1 baguette
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
4 cuillerées à thé de moutarde
1/4 laitue iceberg (finement hachée et mélangée avec de l'huile d'olive)
2 tomates (in plakjes)
200 grammes de charcuterie italienne (un mélange de salami, jambon sec, coppa et mortadelle)
200 grammes mozzarella (in plakjes)
100 grammes de piments jalapeños

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez l'oignon rouge avec du vinaigre de vin rouge, de l'origan et de la fleur de sel. Réservez.
- 2.** Coupez la baguette en deux dans le sens de la longueur. Tartinez la moitié inférieure de mayonnaise et la moitié supérieure de moutarde. Garnissez ensuite la baguette dans un ordre aléatoire avec de la laitue iceberg, des tomates, de la charcuterie, de la mozzarella, des oignons rouges et des jalapeños.
- 3.** Appuyez bien sur la baguette et coupez-la ensuite en morceaux. Servez immédiatement.