de ultieme sub sandwich

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 rode ui (in dunne plakjes)
2 eetlepels rodewijnazijn
1 1⁄2 eetlepels gedroogde oregano
1 snuifje fleur de sel
1 stokbrood
4 eetlepels mayonaise
4 theelepels mosterd
1⁄4 ijsbergsla (fijngesneden en gemengd met olijfolie)
2 tomaten (in plakjes)
200 gram Italiaanse charcuterie (een mix van salami, gedroogde ham, coppa en mortadella)
200 gram mozzarella (in plakjes)
100 gram jalapeñopepers

Bereidingswijze

1. **Meng de rode ui met rodewijnazijn, oregano en fleur de sel. Zet apart.**
2. **Snij het volledige stokbrood in de lengte doormidden. Bestrijk de onderste helft met mayonaise en de bovenste helft met mosterd. Beleg het stokbrood vervolgens in willekeurige volgorde met ijsbergsla, tomaten, charcuterie, mozzarella, rode uien en jalapeños.**
3. **Druk het stokbrood goed dicht en snij het vervolgens in stukken. Serveer meteen.**