

Philly cheese sandwich

Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- 200g Cheddar & Peppers Melt (Κωδ. 55507)
- 40g Combi Beef Burger Mild (Κωδ. 45563)
- 70g Κονφί Κρεμμύδι (Κωδ. 55190)
- 100g πιπεριά κόκκινη
- 100g πιπεριά πράσινη
- Μπαγκέτες
- 80ml παγωμένο νερό

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τις μπαγκέτες κατά μήκος και αφαιρούμε λίγη από την ψίχα.
2. Σε ένα σκεύος προσθέτουμε το Combi Beef Burger Mild και ενυδατώνουμε με το νερό.
3. Προσθέτουμε το μοσχαρίσιο κιμά μαζί με το Κονφί Κρεμμύδι, τις πιπεριές και την Cheddar & Peppers Melt κομμένη σε κύβους, και ανακατεύουμε ελαφρά.
4. Τέλος, γεμίζουμε τις μπαγκέτες με το μείγμα του κιμά πιέζοντας ελαφρά. Τοποθετούμε σε ταψάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τις μπαγκέτες σκεπασμένες σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15 λεπτά.
Στη συνέχεια, ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για άλλα 15 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί ομοιόμορφα.

