

Een 'Godfather' broodje / A Godfather sandwich



Boodschappenlijst

2 Italiaans semolina broodjes

Extra vergine olijfolie

Pecorino Romano, geraspt

snuffje zeezout

1 teentje knoflook, gepeld en doorgesneden

6 plakjes prosciutto di Parma

6 plakjes Spianata Romana (salami)

6 plakjes verse provolone

1 rode ui, in dunne ringen

roma tomaten, gehalveerd

geroosterde rode pepers, naar smaak

500 gram verse rucolablaadjes

fijngehakte platte peterselie

Zo maak je een Godfather Sandwich

Verwarm de oven voor op 175 °C

Snij de broodjes door, leg de top helft met de snijkant boven op een bakplaat met papier.

Druppel royaal olijfolie op de gesneden kant van het brood.

Strooi er Pecorino Romano en zout over en bak het tot de randjes goudbruin zijn (+/- 10 min.).

Zet het brood opzij tot het volledig is afgekoeld.

Wrijf desgewenst de onderste helften in met het teentje knoflook.

Leg de rucolablaadjes, prosciutto di parma, de salami en de provolone kaas er op.

Daarop de uienringen, tomaten en geroosterde paprikareepjes, strooi er peterselie over.

Leg de andere helften van de broodjes er bovenop, snij het eventueel doormidden en serveer.

Een 'Godfather' broodje / A Godfather sandwich



Shopping list

2 Italian semolina bread rolls

Extra-virgin olive oil

Pecorino Romano, grated

a pinch sea salt

1 garlic clove, peeled and cut in half

6 slices prosciutto di Parma

6 slices Spianata Romana (salami)

6 slices fresh provolone

1 red onion, in fine rings

Roma vine tomatoes, halved

roasted red peppers, to taste

50g fresh arugula salad leaves

finely chopped flat parsley

How to make a Godfather Sandwich

Preheat the oven to 175°C.

Split the bread and place the top halves cut side up on a waxed paper lined baking tray.

Liberally drizzle olive oil onto the cut sides of the bread.

Sprinkle with Pecorino Romano and salt, bake until golden edged (+/- 10 mins).

Set aside until cooled completely.

Rub the bottom halves of the bread with the garlic clove (optional).

Layer the arugula leaves, prosciutto di Parma, salami and provolone cheese on the bread.

Then add the onion rings, tomatoes and red pepper strips to taste, sprinkle with the parsley.

Top with the other halves of the bread rolls, slice in half, and serve.