plats principaux

SINCE 1893 CASTELLO®

SANDWICH GRILLÉ AU NOUVEAU CHEDDAR
VIEILLI ET AU KIMCHI RÔTI

2 tranches de pain rustique italien

1 c. à thé de beurre non salé, mou

1 pincée de sel casher

1 c. à thé de mayonnaise

2 c. à thé de kimchi

1 c. à thé d'huile végétale

2 tranches de nouveau cheddar vieilli Castello

***Recette basée sur un sandwich (6 portions)**

1. Étaler le beurre uniformément sur un côté de chaque tranche de pain.
2. Retourner le pain sur une planche à découper de façon à ce que le beurre soit orienté vers le bas.
3. Étaler la mayonnaise uniformément sur une tranche de pain.
4. Sur l'autre tranche de pain, disposer deux tranches de nouveau cheddar vieilli.
5. Égoutter et faire sauter le kimchi dans l'huile végétale pendant 1 minute à feu moyen élevé. Une fois refroidi, répartir le kimchi à la cuillère sur les tranches de pain et tartiner de mayonnaise.
6. Assembler les tranches de pain de façon à former un sandwich avec tous les ingrédients au milieu.
7. Placer le sandwich dans une presse à panini et le faire cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le fromage soit chaud.