



Panino Laugen

con salmone, senape al miele, insalata e confettura

Per 10 sandwich:

.....
10 panini Laugen, art 1892
500 g salmone affumicato
1/2 piede d'insalata
3 cipolle rosse
1 rametto aneto
8 cucchiaini di aceto vino bianco
15 cucchiaini olio di colza
8 cucchiaini miele
2 cucchiaini senape semipiccante
250 g confettura ai fichi
sale e pepe

- ❶ Cuocere il prodotto in forno a 165-175° C ca. 20 minuti.
- ❷ Lavare l'aneto, asciugarlo e tritarlo. Unire il miele, la senape, l'aceto di vino bianco, l'olio, l'aneto, il sale ed il pepe.
- ❸ Lavare l'insalata e tagliarla. Tagliare le cipolle ad anelli. Cospargere di senape la parte inferiore del sandwich e farcire con il salmone, l'insalata e le cipolle. Spalmare la parte superiore del panino con la marmellata.