



## Ana Yemekler

servis 4  
prep time 20 minutes



### Izgara Tavuklu Sandviç, Pestolu Kumato® Domatesiyle

#### Malzemeler

1-3	yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet 90-120 g	ağırlığında tavuk göğsü, ızgarada pişirilmiş
4	dilim Provolon, Münster veya Monterey Jack peyniri (veya yarı sert başka bir peynir)
4	adet büyük Cabata veya focaccia benzeri, kalın kabuklu yuvarlak/kare ekmek, ikiye bölünmüş
3	Kumato® Domatesi, 1 cm kalınlığında yuvarlak dilimlenmiş
8	yemek kaşığı (120 ml) fesleğenli pesto, hazır alınmış
1	yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri, isteğe bağlı
8	büyük taze fesleğen yaprağı, sapları kesilmiş, isteğe bağlı
1/2	su bardağı mayonez, hazır
Damak	zevkine göre kaya tuzu ve karabiber

#### Hazırlanışı

Tavuk göğüslerinin iki yüzüne de zeytinyağı sürüp tuz ve karabiber serpin. Tavuğun her yüzünü ızgarada veya tavada, çatal batırdığınızda suyu berrak çıkıncaya kadar 6-9 dakika harlı ateşte pişirin. Her göğsün üzerine bir dilim peynir yerleştirin, tavuğu peynir eriyene kadar, yaklaşık 1-2 dakika daha çok kısık ateşte ısıtmaya devam edin. Sandviç ekmeklerini ızgarada veya tost makinesinde hafifçe kızartın. Kumato® Domatesi dilimlerinin bir yüzüne kalın bir kat pesto sürün, pestonun bir kısmını da mayonez için ayırın. Domatesleri pestolu yüzü yukarı gelecek şekilde, ızgaranın doğrudan ateş gelmeyen bir bölümüne yerleştirin. Domatesleri yumuşayıp pestonun bir kısmını emene kadar, 2-3 dakika ızgara yapın. İsterseniz dilimlerin üzerine Parmesan serpiştirin. Sandviç haline getirmek için, ekmeğin alt parçasını tabağa alıp üzerine 2 dilim pestolu domates yerleştirin, tavuğu üzerine koyup 2 dilim domates daha ekleyin, isterseniz 2 fesleğen yaprağı da yerleştirerek tamamlayın. Pestonun kalanını mayonez ve istediğiniz miktarda tuz ve karabiberle karıştırın, sandviç ekmeğinin üst parçasına ince bir katman halinde sürün. Sandviçleri yanında ilave mayonezle birlikte sıcak servis edin. İpuçları ve Servis Önerileri. Bu nefis tavuklu sandviçe pek çok peynir çeşidi yakışacaktır. Ekmekleri ızgara yaptıktan sonra hem alt hem de üst parçaya ezilmiş yumuşak keçi peyniri sürün. Fesleğen yaprağı yerine roka, marul veya taze ıspanak yaprağı da kullanabilirsiniz. Cabata veya focaccia çeşidi sandviç ekmeğini yoksa, ızgara edilmiş sade hamburger ekmeği de yeterli olacaktır.