



## Cubaanse sandwich met varkensvlees en ham

*Een geperst broodje met langzaam gegaard varkensvlees, ham, Zwitserse kaas, augurk en mosterd. Warm en krokant uit de grillpan, een echte Cubaanse klassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 stuks zacht wit broodje
- 400 gr gebraden varkensvlees in plakjes
- 200 gr gekookte ham
- 150 gr Zwitserse kaas in plakken
- 4 stuks augurk
- 4 eetlepel mosterd

40 gr boter

peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de broodjes open en bestrijk de binnenkant met mosterd.
- 2.** Beleg met een laag varkensvlees, ham, plakken kaas en dun gesneden augurk. Bestrooi met wat peper.
- 3.** Bestrijk de buitenkant van de broodjes met boter.
- 4.** Verhit een grillpan of contactgrill en leg de sandwiches erin.
- 5.** Druk de sandwiches goed plat met een spatel of een zware pan en gril ze aan beide kanten tot ze krokant zijn en de kaas gesmolten is.
- 6.** Snijd elke sandwich schuin doormidden en serveer warm.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)