



Elvea, een feest uit Italië

Ciabatta panini met groene pesto, mortadella en mozzarella



Ingredienten voor 4 Personen

2	rode ajuinen
	olijfolie
4 eetlepels	rode wijnazijn
1 eetlepel	suiker
	peper
	zout
2	coeur de bœuf tomaten
1	ciabatta
4 eetlepels	Elvea Pesto Verde
200 g	mortadella
2 bollen	buffelmozzarella

Bereiding

1. Snijd twee rode uien in zeer fijne halve maantjes. Verwarm een pan met een flinke scheut olijfolie en kleur de ui even aan. Voeg wat rode wijnazijn toe, een eetlepel suiker, zout en peper en laat een paar minuten aanstoven tot de ui gekonfijt is.
2. Snijd de coeur de boeuf tomaten in dikke plakken (doe de kleine overschotjes bij de uien) en kruid met olijfolie, peper en zout.
3. Verwarm een grillplaat of panini machine.
4. Snijd de ciabatta overlangs en besmeer beide kanten rijkelijk met de groene pesto.
5. Snijd de mozzarella in dikke plakken. Schik de mortadella op de ciabatta, vervolgens de plakken mozzarella, de tomaten en tot slot de gekonfijte uien.
6. Sluit de ciabatta en grill gedurende een paar minuten. De mozzarella moet niet gesmolten zijn vanbinnen. Superlekker!

Recept info: Loïc Van Impe

