

Oppskrift

## Grilled cheese med pastrami



1

Smør skivene med sennep og legg halvparten av osteskivene på den ene brødsken. Topp med pastrami, sylteagurk og resten av osten. Legg den andre skiven på toppen

med sennepsiden ned.

2

Smør utsiden av begge skivene med smør og stek gyllen på begge sider i en varm panne. Legg et lokk på og stek videre på lav varme til osten er smeltet.

3

Del skiven i to og server med hele sylteagurk.

## Ingredienser

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Landbrød                                                  | 2 skiver  |
| Sennep                                                    | 2 ts      |
| Gulost skivet (f.eks. vellagret Norvegia eller Jarlsberg) | 8 skiver  |
| Gilde Pastrami                                            | 10 skiver |
| Sylteagurk                                                | 8 skiver  |
| Smør                                                      | 2 ts      |

Store sylteagurker til servering