کلاب مرغ و قارچ

15 مهر 1405

این ساندویچ با ترکیب مرغ آبدار، قارچ تفت داده شده و پنیر کش‌دار، تجربه‌ای لذیذ از ترکیب بافت‌های ترد و نرم را برای شما رقم می‌زند.

طرز تهیه

ابتدا مرغ را با ادویه‌های مناسب بپزید. دقت کنید که مرغ را بیش از حد نپزید تا خشک نشود؛ بهتر است پس از پخت، چند دقیقه به آن استراحت دهید تا آب گوشت در بافت آن توزیع شود. سپس قارچ‌ها را در تابه با حرارت بالا تفت دهید تا آبشان کاملاً کشیده شود و بافتی محکم پیدا کنند.

نان تست را آماده کرده و لایه‌های خود را با ترتیب مشخص (نان، سس، مرغ، قارچ، پنیر و ...) روی هم بچینید. دقت کنید که لایه‌ها منظم باشند تا هنگام برش، ظاهر ساندویچ کاملا لایه‌لایه و جذاب به نظر برسد.

ساندویچ آماده‌شده را روی حرارت ملایم گریل کنید تا سطح نان طلایی، ترد و برشته شود. این مرحله باعث می‌شود پنیر ذوب شده و لایه‌ها به هم بچسبند و ساختاری منسجم پیدا کنند. پس از طلایی شدن نان، ساندویچ را برش زده و با خیارشور یا سیب‌زمینی سرخ‌کرده سرو کنید.