

Pesto Mozzarella BLTs

on Toasty Bread

15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

2 Baking sheets, parchment paper, small bowl, paper towels

Ingredients

	2 Person
Basil Pesto	¼ cup
Mayonnaise	2 tbsp
Bacon Strips	100 g
Fresh Mozzarella	125 g
Roma Tomato	160 g
Spring Mix	28 g
Sandwich Bun	2
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Cook bacon

- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet.
- Roast **bacon** in the **bottom** of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.**
- Transfer to a paper-towel lined plate.



Prep

- Meanwhile, cut **tomato** into ¼-inch rounds, then season with **salt** and **pepper**.
- Slice **mozzarella** into ¼-inch rounds.
- Add **mayo** and **pesto** together in to small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



Toast buns

- Meanwhile, halve **buns** lengthwise.
- Arrange **buns** on an unlined baking sheet, cut-side up.
- Toast in the **top** of the oven until lightly golden-brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on the buns so they don't burn!)



Assemble sandwiches and serve

- Spread **pesto mayo** over **buns**, then stack **mozzarella** on **bottom buns**.
- Return **bottom buns** to the **top** of the oven until **cheese** is melted, 1-2 min.
- Stack **tomatoes**, **spring mix** and **bacon** on top of **melted cheese**. Close with **top buns**.
- Halve **sandwiches**, then divide between plates.

Sandwichs au pesto et à la mozzarella façon BLT

sur pain grillé

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, papier parchemin, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 personne
Pesto au basilic	¼ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe
Tranches de bacon	100 g
Mozzarella fraîche	125 g
Tomate Roma	160 g
Mélange printanier	28 g
Pain à sandwich	2
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Cuire le bacon

- Disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir le **bacon** dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.
- Transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'un essuie-tout.



3 Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po). **Salier** et **poivrer**.
- Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger le **mayo** et le **pesto**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger.



2 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux sur la longueur.
- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut.
- Griller les **pains** dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



4 Assembler les sandwichs et servir

- Étendre la **mayo au pesto** sur les **pains**, puis garnir les **tranches inférieures** de **mozzarella**.
- Remettre les **tranches de pain inférieures** dans le **haut** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Garnir le **fromage fondu** de **tomates**, de **mélange printanier** et de **bacon**. Refermer les **sandwichs**.
- Couper les **sandwichs** en deux et les répartir dans les assiettes.