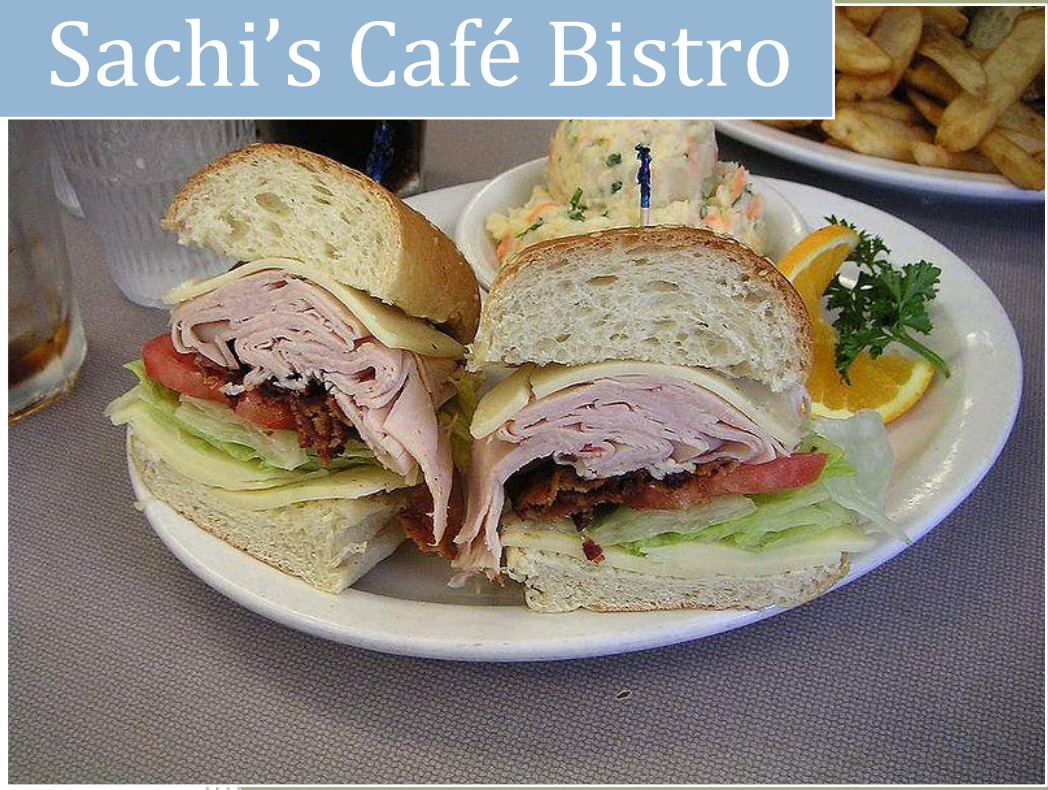
Les Sandwiches

Sachi's Café Bistro



Sachi's CAFÉ BISTRO

Hummus Feta on whole grain bread

Ingredients

Hummus:

- 1 14-to 15-ounce can organic garbanzo beans (chickpeas), drained
- 1 garlic clove, peeled
- 3 tablespoons (or more) fresh lemon juice
- 3 tablespoons tahini (sesame seed paste)*
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 2 teaspoons minced seeded jalapeño chile

Sandwiches:

4 5x3-inch slices whole grain bread
1 Persian cucumber or one 4-inch piece English hothouse cucumber, thinly sliced
8 fresh mint leaves
4 fresh cilantro sprigs
4 ounces feta cheese, cut into 1/4-inch-thick slices

Preparation:

Make hummus by mixing ingredients above and spread a tablespoon per side on the bread.
Place all vegetable ingredients on the bread and grill on the Panini press**.**

Ingrédients

Hommos :

- 1 14 - à 15 - Once peut garbanzo organiques haricots (pois chiches), égouttés
- 1 gousse ail, décort.
- 3 cuillères à soupe (ou plus) de jus de citron frais
- 3 cuillères à soupe tahini (coller de graines de sésame)
- huile d'olive extra-virgin 2 cuillères à soupe
- 2 cuillères à café hâchées jalapeño semées Chili

Sandwichs :

5 x 3 pouces 4 tranches de pain de grains entiers
1 Concombre Perse ou un morceau de 4 pouces anglais hothouse concombre, finement coupé
8 feuilles de menthe fraîche
4 branches de coriandre fraîche
fromage feta de 4 onces, coupé en tranches de 1, 4-pouce-épais

Préparation :

Faire Hommos par le mélange d'ingrédients ci-dessus et propager une cuillère à soupe par côté sur le pain.
Placer tous les ingrédients d'origine végétales sur le pain et griller sur la presse Panini.

Chicken Breast Sandwiches wrap with Caramelized Onions, Watercress, and Paprika Aïoli

Ingredients

- 1/2 cup mayonnaise
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 1 teaspoon hot smoked Spanish paprika*
- 1 garlic clove, pressed
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil plus more for brushing on rolls
- 2 tablespoons vegetable oil
- 2 pounds onions, halved lengthwise, thinly sliced crosswise (about 7 cups)
- 3 (8-ounce) skinless boneless chicken breast halves, cut crosswise in half
- 6 sourdough sandwich rolls or twelve
- 1/2-inch-thick slices sourdough bread
- 3 cups (lightly packed) watercress or arugula
- *Pimentón de La Vera Picante*

Preparation

Whisk first 4 ingredients in small bowl. Gradually whisk in 2 tablespoons olive oil. Season with salt and pepper. DO AHEAD *Aioli can be made 2 days ahead. Cover prepared aioli and chill.*

Heat vegetable oil in heavy large skillet over medium-high heat. Add onions, sprinkle with salt, and cook until beginning to brown, stirring

Ingrédients

- 1/2 tasse mayonnaise
- jus de lime fraîche 1 cuillère à soupe
- 1 cuillère à café chaud fumé espagnol paprika *
- 1 gousse ail, pressé
- 2 cuillères à soupe d'huile extra-virgin ainsi plus de brossage sur des rouleaux
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- livres 2 oignons, moitié longitudinalement, finement tranchées (environ 7 tasses)
- 3 moitiés de poitrines de poulet désossées et sans peau (8-Once), rondelles réduire de moitié
- 6 levain sandwich rouleaux ou douze
- 1/2-pouce-épaisses tranches de pain de levain
- Cresson (légèrement compressé) 3 tasses ou arugula
- Pimentón de La Vera Picante

Préparation

Dans un petit bol, battre 4 premiers ingrédients. Battre progressivement dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre. AHEAD aïoli peut être effectuée 2 jours à l'avance. Couvrir aïoli préparée et refroider.

Faire chauffer l'huile végétale en lourd grande poêle à feu moyen-vif.

often, about 10 minutes. Reduce heat to medium and continue to cook until onions are soft and deep golden brown, stirring often, about 20 minutes longer. Season with salt and pepper. DO AHEAD: *Caramelized onions can be made 2 hours ahead. Let stand at room temperature.* Prepare barbecue (medium-high heat). Place chicken breasts between 2 sheets of plastic wrap. Pound with mallet to 1/3-inch thickness. Sprinkle with salt and pepper. Grill chicken until cooked through, about 3 minutes per side. Transfer to work surface. Brush cut side of rolls with extra-virgin olive oil. Grill rolls, cut side down, until grill marks appear, about 1 minute. Spread rolls with some of aioli. Assemble sandwiches, dividing chicken, caramelized onions, and watercress among rolls. Serve warm.

Ajouter les oignons, saupoudrer de sel et cuire jusqu'à début à brun, en brassant souvent, environ 10 minutes. Baisser le feu à moyen et continuer à cuire jusqu'à ce que les oignons sont doux et profond d'or brun, agitation souvent, sur les 20 minutes de plus. Assaisonner de sel et de poivre. NOTRE : Oignons caramélisées peuvent être effectuées 2 heures à l'avance. Laisser reposer à température ambiante. Préparer le barbecue (moyen-vif). Placer les poitrines de poulet entre 2 feuilles de pellicule plastique. Livre avec Maillet à une épaisseur de 1/3 de pouce. Saupoudrer de sel et de poivre. Griller poulet jusqu'à cuit, environ 3 minutes de chaque côté. Transfert à la surface de travail. Pinceau coupe à côté de rouleaux extra-virgin d'huile d'olive. Les rouleaux Grill, couper le côté vers le bas, jusqu'à ce que les marques de grille apparaissent, environ 1 minute. Les rouleaux de propagation avec certains des aïoli. Assembler les sandwichs, divisant le poulet caramélisés oignons et Cresson parmi les rouleaux. Servir chaud.

Vietnamese Sandwiches with Five-Spice Chicken

Ingredients	Ingrédients
Marinated daikon and carrots • 3/4 cup sugar • 3/4 cup distilled white vinegar • 1/4 teaspoon (rounded) salt • 3 cups matchstick-size pieces daikon (Japanese white radish)* • 3 cups matchstick-size pieces peeled carrots	**Daïkon marinée et carottes** • 3/4 tasse sucre • 3/4 tasse distillée vinaigre blanc • sel de 1/4 c. à thé (arrondi) • 3 tasses matchstick-taille pièces Daïkon (radis blancs japonais) • 3 tasses matchstick-taille morceaux pelées carottes
Sandwiches • 1/4 cup soy sauce • 6 garlic cloves, minced • 4 shallots, chopped • 2 tablespoons fish sauce (nam pla or nuoc nam)* • 2 tablespoons oyster sauce* • 1 tablespoon sugar • 2 teaspoons five-spice powder* • 2 whole star anise,** ground in spice mill • 6 large skinless boneless chicken thighs • Vegetable oil • 6 6-inch-long pieces baguette, split lengthwise, some of soft centers removed • Mayonnaise • 1 English hothouse cucumber, cut into 6-inch-long 1/4-inch-	**Sandwichs** • sauce de soja 1/4 tasse • 6 gousses d'ail, hachées • 4 échalotes, chopped • 2 cuillères à soupe de poisson sauce (nam pla ou nuoc nam) * • 2 cuillères à soupe conchaphila sauce * • 1 cuillère à soupe de sucre • poudre de cinq-épice 2 cuillères à café * • ensemble 2 anis, ** au sol dans un moulin à épices • 6 cuisses de gros poulet désossées skinless • Huile végétale • 6 morceaux de 6 pouces-long baguette, split longitudinalement, certains des centres soft supprimés • Mayonnaise

thick slices
- 1/2 red onion, halved through stem, thinly sliced crosswise, rinsed, drained well
- 12 fresh cilantro sprigs
- 2 jalapeño chiles, thinly sliced crosswise
- Additional soy sauce

Preparation

For marinated daikon and carrots:

Whisk first 3 ingredients in large bowl until dissolved. Add daikon and carrots; toss to coat. Let stand at room temperature 2 hours. (Can be prepared 5 days ahead. Cover and chill.) Drain well.

For sandwiches:

Mix first 8 ingredients in 13x9x2-inch baking dish. Add chicken; turn to coat. Let marinate at room temperature 1 hour, turning often.

Prepare barbecue (medium-high heat) or preheat broiler. Brush grill rack with oil. Remove chicken from marinade, leaving some still clinging to chicken. Grill or broil chicken until cooked through, about 6 minutes per side. Transfer to plate; tent with foil to keep warm.

Grill or broil cut sides of bread until lightly toasted. Spread mayonnaise on bottom half of baguette pieces. Top with cucumber slices. Top each with 1 chicken thigh, drained daikon and carrots, then onion slices and cilantro sprigs. Sprinkle with jalapeño slices, soy sauce, and ground black pepper. Place top baguette piece over, pressing to compact, and serve immediately.

- 1 Concombre hothouse anglais, coupé en tranches de 1/4-po-une épaisseur de 6-pouce-long
- oignon rouge 1/2, ce qui réduit de moitié par tige, finement coupées en rondelles, rincés, égoutté bien
- douze brins de coriandre fraîche
- 2 piments jalapeño, finement rondelles
- Sauce de soja supplémentaire

Préparation

Pour Daïkon marinée et carottes :

Battre les 3 premiers ingrédients dans un grand bol jusqu'à dissolution. Ajouter les carottes et les Daïkon ; mélangez à manteau. Laisser reposer à température ambiante de 2 heures. (Peut être préparée 5 jours à l'avance. Couvrir et réfrigérer.) Égoutter bien.

Pour les sandwichs :

Mélanger les 8 premiers ingrédients dans un plat de cuisson de 13 x 9 x 2 pouces. Ajout de poulet ; tourner à manteau. Laissez Mariner, à température ambiante, 1 heure, souvent en venir.

Préparer le barbecue (moyen-vif) ou Préchauffer le gril. Rack de grille de pinceau avec de l'huile. Retirez poulet marinade, laissant quelques encore cramponnés au poulet. Griller ou gril poulet jusqu'à cuit, environ 6 minutes de chaque côté. Transfert de la plaque ; tente avec le papier d'aluminium à tenir chaud.

Grill ou griller coupe les côtés du pain jusqu'à grillées à la légère. Propagation mayonnaise en bas de la moitié des morceaux de pain baguette. Garnir de tranches de concombre. Top chacun avec 1 cuisse de poulet, Daïkon EGOUTTE et carottes, puis tranches d'oignon et branches de coriandre. Saupoudrer de tranches jalapeño, sauce de soja et poivre noir de sol. Placez morceau de pain baguette supérieure, en appuyant sur compact, et servir immédiatement.

Smoked Chicken and Sun-Dried Tomato Sandwiches with Basil Olive Pesto /

Ingredients	Ingrédients
For Sandwiches • 3 ounces dried tomatoes (about 3/4 cup), not packed in oil • A panini loaf French or Italian bread • about 1/2 cup basil olive pesto • 6 to 8 ounces smoked chicken breast, sliced thin • 1/2 bunch arugula, trimmed, washed well, and spun dry (about 1 cup)	**Pour sandwiches** • 3 onces de tomates séchées (environ 3/4 tasse), non emballés dans de l'huile • une fainéanter pain français ou italien • sur 1/2 tasse pesto de basilic, huile d'olive • 6 à 8 onces fumé de poitrine de poulet, en tranches mince • 1/2 bouquet arugula, ajustée, lavé bien et filées SEC (environ 1 tasse)
Basil Olive Pesto Can be prepared in 45 minutes or less. • 1 large garlic clove • 1 cup packed fresh basil leaves, washed well and spun dry • 1 cup packed fresh parsley leaves (preferably flat-leaf), washed well and spun dry • 1/3 cup pine nuts • 1/4 cup olive oil • 1/4 cup Kalamata or other brine-cured black olives, pitted and chopped fine	**Basil Olive Pesto** Peuvent être préparées en 45 minutes ou moins. • 1 gousse d'ail grand • 1 tasse emballés de feuilles de basilic frais, lavé bien et filées sec • 1 tasse emballés de persil frais laisse (préférence plat non-feuille), lavé bien et filées sec • noix de pin 1/3 tasse • 1/4 tasse d'huile d'olive • 1/4 tasse Kalamata ou autres saumure-cured olives noires, dénoyautées et chopped correctement

Preparation
Make sandwiches:
In a heatproof bowl pour enough boiling water over tomatoes to cover and let stand 20 to 30 minutes, or until soft. Drain tomatoes and pat dry.
Cut loaf diagonally into 4 pieces and halve each piece horizontally. Spread pesto on cut sides of bread and make 4 sandwiches with chicken, tomatoes, and arugula.

Make Basil Olive Pesto:
To a food processor with motor running add garlic and blend until minced. Add basil, parsley, and nuts and blend well. Add oil and blend until smooth. Transfer pesto to a bowl and stir in olives. *Pesto may be made 5 days ahead and chilled, surface covered tightly with plastic wrap.*
Bring pesto to room temperature before using. Makes about 3/4 cup.

Préparation
Rendre les sandwichs :
Dans un bol heatproof verser suffisamment d'eau bouillante sur les tomates à couvrir et laisser reposer 20 à 30 minutes, ou jusqu'à alcoolisées. Égoutter les tomates et pat sec.
Couper en diagonale de pain en 4 morceaux et réduire de moitié chaque morceau horizontalement. Se propager au pesto côté Coupe de pain et faire des 4 sandwichs avec poulet, tomates et arugula.

Faire Basil Olive Pesto :
Un processeur de nourriture avec moteur exécutant ajouter l'ail et mélanger jusqu'à ce que hâchées. Ajouter le basilic, persil et noix et bien mélanger. Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à lisse. Dans un bol de transfert au pesto et agiter dans les olives. Pesto peut être fait 5 jours avant et réfrigérés, surface couverte étroitement avec la pellicule plastique.
Amener au pesto à la température ambiante avant de l'utiliser. Fait environ 3/4 tasse.

Prosciutto and Brie Sandwiches with Rosemary

Ingredients	Ingrédients
For sandwiches • 4 ciabatta* rolls (about 4 inches square) or a long loaf (about 20 inches) French or Italian bread • about 1/2 cup rosemary fig confit • 1/4 pound thinly sliced prosciutto • 1/4 pound Brie, cut into thin slices • Optional: green apple slices **For rosemary fig confit** • 1 cup dried Calimyrna figs, chopped fine • 1/2 cup dry white wine • 1/2 cup water • 3 tablespoons honey • 1 teaspoon chopped fresh rosemary leaves • Ciabatta rolls are available at some specialty bakeries.	**Pour sandwiches** • 4 ciabatta * rouleaux (environ 4 pouces carrés) ou un pain long (environ 20 pouces) pain français ou italien • a propos de confit de 1/2 tasse romarin fig. • livre 1/4 finement prosciutto • livre 1/4 Brie, couper en fines tranches • En option : les tranches de pomme verte **Pour le romarin fig. confit** • 1 tasse figues Calimyrna, haché correctement • vin blanc sec 1/2 tasse • eau de 1/2 tasse • 3 cuillères à soupe de miel • feuilles de romarin frais 1 cuillère à café chopped • Ciabatta rouleaux est disponibles à certaines boulangeries spécialisés.

Preparation
With a serrated knife halve rolls horizontally or cut loaf diagonally into 4 pieces, halving each piece horizontally.
Spread cut sides of bread with Rosemary confit and make 4 sandwiches with prosciutto and Brie.

Préparation
Avec un couteau dentelé moitié rouleaux horizontalement ou couper pain en diagonale en 4 pièces, réduction de moitié de chaque pièce horizontalement.
Propagation couper les côtés du pain avec Rosemary confit et faire des 4 sandwichs avec prosciutto et Brie.

Roast Beef Sandwiches with Whole Grain Mustard

Ingredients

- 1/4 cup whole grain Dijon mustard
- 1/4 cup low-fat mayonnaise
- 6 ciabatta rolls or mini baguettes, split horizontally
- 6 1/4-inch-thick slices rare roast beef (from deli counter)
- Fine sea salt
- 6 tablespoons canned whole-berry cranberry sauce
- 1 small red onion, thinly sliced
- 1 large bunch watercress, thick stems trimmed

Preparation

Mix mustard and mayonnaise in small bowl to blend. Spread mustard mixture over both cut sides of ciabatta rolls. Place 1 slice roast beef atop mustard mixture on bottom side of each roll; sprinkle with sea salt and ground black pepper. Top each with 1 tablespoon cranberry sauce, red onion slices, and watercress sprigs. Cover with roll tops and serve.

Ingrédients

- 1/4 tasse grains entiers moutarde de Dijon
- 1/4 tasse faible en gras mayonnaise
- 6 ciabatta rouleaux ou minis baguettes, répartir horizontalement
- 6 1/4-pouce-épaisses tranches rares rosbif (à partir de compteur de charcuterie)
- Sel de mer fine
- 6 cuillères à soupe en conserve la sauce canneberge de grains entiers
- 1 petit oignon rouge, finement
- 1 botte grand Cresson, tiges épais parées

Préparation

Mélanger la moutarde et mayonnaise dans un petit bol à mélanger. Mélange de moutarde étalé sur deux coupe les côtés de rouleaux ciabatta. Boeuf tranche 1 place au sommet de la moutarde mélange sur la partie inférieure de chaque rouleau ; saupoudrer de mer sel et poivre noir. Top chacun avec 1 c. à soupe canneberge sauce, tranches de l'oignon rouge et brins de Cresson. Couvrir avec rouleau tops et servir.

Grilled Steak and Pepper Sandwiches

Ingredients	Ingrédients
• 2/3 cup mayonnaise • 1 1/2 tablespoons red wine vinegar • 1 tablespoon chopped fresh oregano • 1 tablespoon chopped fresh basil • 1 small garlic clove, pressed • 6 4-inch-long baguette sections or one 1-pound loaf ciabatta, halved horizontally • 2 ears of corn, husked • 2 small red bell peppers, quartered lengthwise • 1 large red onion, cut into 1/3-inch rounds • 1 1/4 to 1 1/2 pounds skirt steak, cut crosswise into 6-inch pieces • Olive oil (for brushing)	• 2/3 tasse mayonnaise • rouge 1 1/2 cuillères à soupe de vinaigre de vin • 1 cuillère à soupe haché frais origan • basilic frais 1 c. à soupe de chopped • 1 gousse ail petit, pressé • 6 sections 4-pouce-long baguette ou un pain 1-livre ciabatta, réduit de moitié horizontalement • 2 épis de maïs, décortiqué. • 2 petites rouges poivrons, équarri longitudinalement • 1 gros oignon rouge, découpé en cycles 1/3 pouce • 1 1/4 à 1 1/2 livres jupe steak, rondelles coupé en morceaux de 6 pouces. • Huile d'olive (par brossage)
Preparation Prepare barbecue (high heat). Whisk first 5 ingredients in medium bowl. Set aside. Pull out some of inside of bread, forming thick shells. Brush corn, peppers, onion, cut sides of bread, and steaks with olive oil. Sprinkle with salt and pepper. Grill vegetables until charred and just tender and steaks until charred and cooked to medium-rare, about 15 minutes for corn, 8 to 10 minutes for peppers, and 5 to 8 minutes for onion, turning occasionally, and 3 minutes per side for steaks. Let	**Préparation** Préparer le barbecue (vif). Dans un bol moyen, fouetter 5 premiers ingrédients. Annulé. Sortez des à l'intérieur du pain, formant des coques épaisses. Badigeonner de maïs, poivrons, oignon, couper les côtés du pain et les biftecks d'huile d'olive. Saupoudrer de sel et de poivre. Griller les légumes jusqu'à charred et juste d'appels d'offres et les biftecks jusqu'à carbonisés et cuit à moyen-rare, environ 15 minutes pour le maïs, 8 à 10 minutes pour les poivrons et de 5 à 8

steaks rest 5 minutes. Grill bread, cut side down, until charred, about 2 to 3 minutes.
Cut corn from cobs; add 1 cup to bowl with mayonnaise mixture and stir to coat. Season to taste with salt and pepper.
Cut steaks diagonally against the grain into 1/3- to 1/2-inch-thick strips. Arrange steak slices, peppers, and onion over bottom halves of bread. Spoon corn mayonnaise over steak and vegetables. Top with bread, pressing slightly to compact.

minutes d'oignon, activation occasionnellement et 3 minutes de chaque côté pour les biftecks. Laissez les biftecks reposer 5 minutes. Grille pain, couper le côté vers le bas, jusqu'à ce que carbonisés, environ 2 à 3 minutes.
Couper le maïs des épis ; ajouter 1 tasse de bol avec un mélange de mayonnaise et mélanger à la robe. Assaisonner au goût de sel et de poivre.
Couper les biftecks en diagonale contre le grain en 1/3 - aux bandes de 1, 2-pouce-épais. Organiser des tranches de steak, poivrons et oignons au bas des moitiés de pain. Cuillère maïs mayonnaise steak et de légumes. Top avec du pain, en appuyant légèrement pour compacter.

Smoked Turkey, Blue Cheese, and Red Onion Sandwiches

Ingredients

- 1 1/2 tablespoons olive oil
- 2 8- to 10-ounce red onions, cut into 1/3-inch-thick rounds
- 3 1/2 tablespoons red wine vinegar
- 6 cups trimmed large arugula leaves (about 4 ounces), divided
- 3/4 cup mayonnaise
- 8 1/3-inch-thick slices seeded wheat bread (such as La Brea Bakery) or four ciabatta rolls, cut horizontally in half
- 12 ounces thinly sliced smoked turkey
- 3/4 cup coarsely crumbled blue cheese (such as Maytag; about 3 ounces)

Preparation

Heat oil in large nonstick skillet over medium-high heat. Add onions and sauté until soft and lightly browned, breaking up onion rings, about 8 minutes. Remove from heat; stir in vinegar and season to taste with salt and pepper.

Chop enough arugula to measure 1 cup; place in medium bowl. Mix in mayonnaise. Season with salt and pepper. Spread about 11/2 tablespoons arugula mayonnaise over each cut side of bread. Divide turkey slices among 4 bread slices. Top with crumbled blue cheese, dividing equally. Top with red onions, then whole arugula leaves and bread.

Ingrédients

- 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons rouges de 8 à 10-Once, couper en cycles 1, 3-pouce-épais
- rouge 3 1/2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 6 tasses parées arugula grandes feuilles (environ 4 onces), divisés
- 3/4 tasse mayonnaise
- 8 1/3-pouce-épaisses tranches amorcée le pain de blé (comme La Brea boulangerie) ou quatre ciabatta rouleaux, réduire horizontalement de moitié
- 12 onces finement dinde fumé
- 3/4 tasse grossièrement effondre bleu (tels que Maytag ; environ 3 onces)

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à ce que douce et légèrement browned, dépecer oignon bagues, environ 8 minutes. Retirer du feu ; incorporer le vinaigre et assaisonner au goût de sel et de poivre.

Hacher assez arugula pour mesurer 1 tasse ; placer dans un bol moyen. Mélanger en mayonnaise. Assaisonner de sel et de poivre. Réparties sur 11/2 c. à soupe arugula mayonnaise sur chaque côté Coupe du pain. Diviser les tranches de dinde parmi 4 tranches de pain. Garnir de pousses fromage bleu, divisant aussi. Top avec oignons rouges, puis laisse arugula ensemble et pain.

Chicken Bagel Sandwich

Ingredients	Ingrédients
• Chicken Bagel Sandwich with Mozzarella • Sliced Pear • Grilled Yellow Bell Pepper • Onion Rings • Tomato • Caesar Dressing	• Poulet lin sandwich avec mozzarella • En tranches de poires • Grillé jaune Bell Pepper • Oignon anneaux • Tomate • Caesar Dressing
Preparation Brush peppers and onions with olive oil and grill in the oven. Sprinkle salt, pepper and oregano on vegetables. Cook for 10 minutes. Marinade chicken breast with rosemary, sage and black pepper. Cook the chicken until the temperature inside the chicken reaches 160 degrees Fahrenheit (cooking time about 35 minutes). Garnish the bread with Caesar dressing, mozzarella. Add cooked vegetables and chicken.	**Préparation** Badigeonner les poivrons et oignons avec de l'huile d'olive et griller au four. Saupoudrer de sel, poivre et origan sur les légumes. Cuire pendant 10 minutes. Poitrine de poulet de marinade avec romarin, sauge et poivre noir. Faire cuire le poulet jusqu'à ce que la température à l'intérieur du poulet atteint 160 ° F (environ 35 minutes de temps de cuisson). Garnissez le pain de César vinaigrette, mozzarella. Ajouter les légumes cuits et poulet.

Pancetta-Mizuna-and Tomato Sandwiches with green garlic aioli

Ingredients	Ingrédients
Aïoli • 1/4 cup extra-virgin olive oil • 2 tablespoons chopped green garlic or 1 regular garlic clove, blanched • 1/4 teaspoon fleur de sel or coarse kosher salt • 3/4 cup mayonnaise, divided • 2 teaspoons fresh lemon juice **Sandwiches** • 2 (3-ounce) packages thinly sliced pancetta (Italian bacon; about 30 slices) • 12 (1/2-inch-thick) slices brioche or egg bread, lightly toasted • 1 large bunch mizuna or arugula, torn into 2-inch pieces • 3 beefsteak tomatoes, cut into 1/4-inch-thick rounds **Preparation** **For aioli:** Blend olive oil, garlic, and 1/4 teaspoon fleur de sel in processor until garlic is minced. Add 2 tablespoons mayonnaise and blend well. Transfer to small bowl; whisk in remaining mayonnaise and lemon juice.	**Aïoli** • huile d'olive extra-virgin 1/4 tasse • 2 cuillères à soupe d'ail vert haché ou gousse d'ail régulières 1, blanched • 1/4 c. à thé fleur de sel ou de gros sel casher • 3/4 tasse mayonnaise, divisé • cuillères à • 2 café frais le jus de citron **Sandwichs** • 2 (3-Once) forfaits finement pancetta (bacon italien ; tranches environ 30) • 12 tranches (1/2-pouce-épais) brioche ou oeuf pain, grillé légèrement • 1 botte de grandes mizuna ou arugula, déchirée en morceaux de 2 pouces • 3 beefsteak tomates, coupées en 1/4-pouce-épais tours **Préparation** **Pour aïoli** : lissage d'huile d'olive, ail et 1/4 c. à thé fleur de sel de processeur jusqu'à ce que l'ail est hâchée. Ajoutez 2 cuillères à soupe de mayonnaise et bien mélanger. Transférer dans un petit

Do ahead: Can be made 1 day ahead. Cover; chill.

For sandwiches: Preheat oven to 450°F. Arrange pancetta slices in single layer on 2 large rimmed baking sheets. Bake until crisp, about 10 minutes. Transfer to paper towels to drain.
Place toast on work surface. Spread with aioli. Divide mizuna among 6 toast slices; top with tomatoes, then pancetta, dividing equally. Top with remaining 6 toast slices, aioli side down. Cut each sandwich in half and serve.

bol, battre en restant de jus de citron et de la mayonnaise.
Faire venir : peut être faite de 1 jour à l'avance. Couvrir ; réfrigérer.

Pour les sandwichs : Préchauffer le four à 450 ° f. Organiser des tranches de pancetta dans une seule couche sur 2 grandes feuilles cuisson rebord. Cuire au four jusqu'à crisp, environ 10 minutes. Transfert de serviettes en papier pour décharger.
Placez doré sur la surface de travail. Planche avec aïoli. Diviser mizuna entre 6 faire griller les tranches ; garnir de tomates, puis pancetta, divisant aussi. Top avec restant 6 tranches de pain grillé, aïoli côté vers le bas. Réduire de moitié les chaque sandwich et servir.