

# Mediterranean Mozzarella Paninis

with Basil Pesto and Roasted Peppers

20 Minutes

## Start here

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

## Bust out

Baking sheet, parchment paper, small bowl, paper towels, measuring spoons, silicone brush

## Ingredients

	2 Person
Sandwich Bun	2
Fresh Mozzarella	125 g
Roasted Peppers	340 ml
Basil Pesto	¼ cup
Arugula and Spinach Mix	28 g
Mayonnaise	2 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## 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.*



## 1 Prep

- Halve **sandwich buns**. Brush tops of each **sandwich bun** with ½ **tbsp oil**.
- Drain **half the roasted peppers**, then firmly pat dry with paper towels. Cut **roasted peppers** into ¼-inch slices. (**NOTE:** Save remaining roasted peppers for a future creation.)
- Thinly slice **mozzarella**, then season with **salt** and **pepper**.
- Roughly chop **arugula and spinach mix**.
- Combine **pesto** and **mayo** in a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



## 3 Grill paninis

- Transfer **paninis** to a parchment-lined baking sheet. Place another large baking sheet over top of **paninis** and press down firmly to secure (**NOTE:** You can place a heavy pot or saucepan on the top baking sheet to help weigh it down.)
- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown and **cheese** has melted, 4-5 min.
- Alternatively, place **paninis** into the sandwich press and close. Grill until golden-brown and **cheese** has melted, 3-5 min.



## 2 Assemble paninis

- Divide **pesto mayo** between **top** and **bottom buns**.
- Divide **roasted red peppers** over **bottom buns**. Layer with **mozzarella slices**, then **arugula and spinach mix**. Close with **top buns**.



## 4 Finish and serve

- Remove **paninis** from the oven and cut in half.
- Divide **panini halves** between plates.

# Paninis à la mozzarella à la méditerranéenne

avec pesto au basilic et poivrons rouges rôtis

20 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Préchauffer la presse-panini, le cas échéant. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, papier parchemin, petit bol, essuie-tout, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone

## Ingrédients

	2 personnes
Pain à sandwich	2
Mozzarella fraîche	125 g
Poivrons rôtis	340 ml
Pesto au basilic	¼ tasse
Mélange roquette et épinards	28 g
Mayonnaise	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

- Couper les **pains** en deux. Badigeonner le dessus de **chaque pain** de ½ c. à soupe d'**huile**.
- Égoutter la **moitié** des **poivrons rouges rôtis**, puis les sécher avec un essuie-tout. Couper les **poivrons rôtis** en lanières de 0,5 cm (¼ po). (**REMARQUE** : Conserver le reste des poivrons rouges rôtis pour une prochaine création!)
- Trancher finement la **mozzarella**, puis **saler** et **poivrer**.
- Hacher grossièrement le **mélange roquette et épinards**.
- Dans un petit bol, mélanger le **pesto** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 3 Griller les paninis

- Transférer les **paninis** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Disposer une autre plaque à cuisson par dessus les **paninis**, puis bien presser. (**REMARQUE** : Placer une casserole lourde sur la plaque de cuisson supérieure pour l'alourdir.)
- Cuire au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde.
- En cas d'utilisation d'une presse à panini, placer les **paninis** dans la presse, puis la refermer. Griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde.



## 2 Assembler les paninis

- Répartir la **mayo au pesto** sur les **tranches de pains inférieures** et **supérieures**.
- Garnir les **tranches de pains inférieures** de **poivrons rouges rôtis**. Garnir de **mozzarella**, puis de **mélange roquette et épinards**. Refermer les **sandwichs**.



## 4 Terminer et servir

- Retirer les **paninis** du four et les couper en deux.
- Répartir les **paninis** dans les assiettes.