



Σπιτικά σάντουιτς με φυτικά κεφτεδάκια & σάλτσα ψητής πιπεριάς

Μερίδες: 2 σάντουιτς **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25 λεπτά

Η σάλτσα ψητής πιπεριάς φυλάσσεται στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

Υλικά για τα σάντουιτς:

- 10 [φυτικά κεφτεδάκια HUVUDROLL](#)
- 4 φέτες προζυμένιο ψωμί
- 4 φέτες μοτσαρέλα (ζωική ή φυτική)
- [2 κ.σ. τηγανητό κρεμμύδι ROSTAD LOK](#)
- 2 κ.σ. μαγιονέζα
- μαρούλι iceberg

Υλικά για τη σάλτσα πιπεριάς:

- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κίτρινη πιπεριά
- 1 πορτοκαλί πιπεριά
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 60 γρ. αμύγδαλα ωμά με φλούδα
- 10 φύλλα βασιλικού
- 1 κ.σ. μηλόξιδο (ή άλλο ξίδι της προτίμησης μας)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1) Βάζουμε τα φυτικά κεφτεδάκια HUVUDROLL σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα (σε μία στρώση) και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις, για περίπου 20 λεπτά.

2) Για τη σάλτσα πιπεριάς κόβουμε τις πιπεριές στη μέση, αφαιρούμε το κοτσάνι και τα σπόρια και τις τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα μαζί με τις σκελίδες σκόρδου. Ραντίζουμε με ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180°C για 30-35 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν (μπορούμε να τις ψήσουμε παράλληλα με τα κεφτεδάκια, σε άλλη σχάρα).



3) Βγάζουμε τις πιπεριές από το φούρνο και με προσοχή τις μεταφέρουμε σε μούλι μαζί με το σκόρδο και τα υπόλοιπα υλικά της σάλτσας, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε καλά. Αν το μούλι μας δεν χωρά όλα τα υλικά, τα πολτοποιούμε σε δόσεις.

4) Κόβουμε 4 φέτες ψωμιού, μοιράζουμε στις 2 φέτες την μοτσαρέλα και ψήνουμε πάνω στη σχάρα του φούρνου ή σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, στο γκριλ στους 200°C για 5 λεπτά (μέχρι να λιώσει το τυρί).

5) Μεταφέρουμε τα ψωμιά στον πάγκο μας. Μοιράζουμε στις φέτες με την μοτσαρέλα από 1 κ.σ. σάλτσα πιπεριάς και 1 κ.σ. τηγανητό κρεμμύδι [ROSTAD LOK](#) και βάζουμε από πάνω 4-5 κεφτεδάκια (ανά σάντουιτς), τα πιέζουμε ελαφρά προς τα κάτω και συνεχίζουμε με χοντροκομμένο iceberg. Απλώνουμε στις άλλες 2 φέτες ψωμιού τη μαγιονέζα, κλείνουμε τα σάντουιτς τα κόβουμε στη μέση και σερβίρουμε.