

Grilled cheese μανιταριών: ξέρουμε το μυστικό για το πιο λαχταριστό και crispy ψήσιμο

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά

Υλικά για τα μανιτάρια:

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 ½ κ.γλ. βούτυρο
- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 500 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα σε τέταρτα
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- ½ κ.γλ. μπούκοβο
- ½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- 1 κ.γλ. ρίγανη
- 250 γρ. σπανάκι φρέσκο, χοντροκομμένο
- ξύσμα & χυμό από ½ λεμόνι
- 100 γρ. τριμμένο γκούντα ή τριμμένη μοτσαρέλα
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τα grilled cheese

- 4 χοντρές φέτες ψωμί της προτίμησης μας, ιδανικά προζυμένιο
- [Hellmann's Μαγιονέζα με τρούφα Ελλήνων παραγωγών](#)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με την γέμιση βάζοντας ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά μαζί με το ελαιόλαδο και το βούτυρο. Μόλις κάψουν καλά ρίχνουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε ανακατεύοντας συχνά για 3-4 λεπτά.

2) Προσθέτουμε στο τηγάνι τα μανιτάρια, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε να σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο, το μπούκοβο, την καπνιστή πάπρικα και την ρίγανη και σοτάρουμε για ½ λεπτό.

3) Προσθέτουμε στο τηγάνι το σπανάκι και το ξύσμα λεμονιού και σοτάρουμε για δύο λεπτά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και το τριμμένο τυρί, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

4) Παράλληλα ψήνουμε το ψωμί. Αλείφουμε από $\frac{3}{4}$ κ.γλ. [Hellmann's Μαγιονέζα με τρούφα Ελλήνων παραγωγών](#) σε κάθε φέτα ψωμιού. Βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και μόλις κάψει καλά ακουμπάμε τις φέτες του ψωμιού από τη μεριά που τις έχουμε αλείψει με μαγιονέζα. Ψήνουμε για 1 $\frac{1}{2}$ - 2 λεπτά και μόλις πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα και τραγανίσουν, μεταφέρουμε σε ένα ξύλο κοπής.

5) Αλείφουμε σε δύο φέτες από 1 κ.γλ. [Hellmann's Μαγιονέζα με τρούφα Ελλήνων παραγωγών](#) και μοιράζουμε τα μανιτάρια στις άλλες δύο φέτες. Κλείνουμε τα σάντουιτς, κόβουμε στη μέση και σερβίρουμε.