



## Grilled plant-based cheese με τσουρέκι & σάλτσα κόκκινης πιπεριάς (μουχαμάρα)

**Μερίδες:** 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 4-6 λεπτά

### Υλικά για τη σάλτσα:

2 ψητές πιπεριές Φλωρίνης, σε λάδι  
ψίχα από 1 φέτα ψωμί  
1 μικρή σκελίδα σκόρδο  
25 γρ. καρύδια, ωμά & ανάλατα  
1 κ.σ. μελάσα ή σιρόπι αγαύης  
2 κ.σ. χυμό λεμόνι  
¼ κ.γλ. κύμινο  
¼ κ.γλ. μπούκοβο  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το grilled “cheese”:

4 χοντρές φέτες plant-based τσουρέκι  
[1 συσκευασία Violife σε Φέτες με Γεύση Gouda](#)  
φυτικό βούτυρο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων τις πιπεριές μαζί με 3 κ.σ. ελαιόλαδο και τα υπόλοιπα υλικά της σάλτσας,, αλατοπιπερώνουμε και πολτοποιούμε καλά. . Δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλάτι και το λεμόνι και βάζουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.
- 2) Απλώνουμε στη μία φέτα τσουρεκιού μία παχιά στρώση σάλτσα μουχαμάρα, βάζουμε 1 ½ φέτα [Violife με Γεύση Gouda](#). Απλώνουμε σάλτσα σε άλλη μία φέτα τσουρεκιού και κλείνουμε το σάντουιτς.
- 3) Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, ρίχνουμε 2 κ.σ. φυτικό βούτυρο και μόλις ζεσταθεί βάζουμε τα grilled “cheese”, κλείνουμε με καπάκι και ψήνουμε 2-3 λεπτά, γυρνάμε το σάντουιτς και το πατάμε ελαφρώς,



συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 2-3 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα και να λιώσει το [Violife σε Φέτες με Γεύση Gouda](#).