

Oppskrift

«Steambuns møter roastbiffsmørbrød»:

Steambuns med roastbiff, remulade, salat og syltet rødløk



1

Roastbiff

Roastbiff kan serveres både varm og kald. Tilberedningen av kjøttet er lik, men husk å ha en rask nedkjøling hvis du lager for å bruke roastbiffen kald. Skjær flatbiff opp i passe steker og bind opp med hyssing. Gni inn kjøttet med salt og pepper. Brun kjøttet på alle sider i varm panne med litt nøytral olje. Stek kjøttet i ovn på 130 °C til en kjernetemperatur på 54 °C. Hvis du skal bruke roastbiffen varm, la den hvile i ca 15-20 minutter, før du skjærer kjøttet i tynne skiver. Hvis du skal bruke den kald, kjøøl den helt ned før du skjærer den opp.

2

Remulade basert på aioli

Ha eggene i en bolle sammen med hvitløk, dijonsennep, sitronsaft, salt og olje. Sett en stavmikser i bunn og kjør på full styrke samtidig som du drar mikseren oppover, til det blir en homogen masse. Tilsett finhakket kapers, persille, sjalottløk og syltet agurk.

3

Syltet rødløk

Skjær rødløken i skiver. Ha eddik, sukker og vann i en kjele og kok opp. Ha i rødløken og kjøøl ned. La stå i minimum 3-4 timer for å trekke før bruk.

4

Steambuns

Rør sammen gjær, vann og litt sukker og la stå i 5 minutter. Rør inn resten av sukkeret, hvetemel, bakepulver og salt og kna til en smidig deig. Dekk til med plast og la heve i ca. 1 time.

Del deigen i emner på ca. 50 g, trill til kuler og kjevle til ovaler. Pensle begge sidene med olje og brett i to. Dekk med plast og etterhev i 30 minutter.

Sett en bambusdamper eller dampgryte over kokende vann. Legg steambuns i, gjerne på bakepapir prikket med hull og la dampe i 10-12 minutter eller til gjennomkokt. Gjør dette i puljer til alle er dampet ferdige.

5

Montering

Bruk lune steambuns. Legg litt salat i bunn, legg på skiver av roastbiffen. Topp med syltet rødløk og remulade.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Flatbiff Modnet



Ingredienser

Gilde Flatbiff modnet

3 kg

Remulade basert på aioli

Prior Egg	2 stk
Dijonsennep	2 ts
Sitronsaft	1 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Soya- eller rapsolje	3,5 dl
Kapers, finhakket	2 ss
Frisk persille, finhakket	2 ss
Sylteagurk, hakket	4 ss
Sjalottløk, finhakket	2 stk
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts

Syltet rødløk

Rødløk	2 stk
Eddik	1 dl
Sukker	2 dl
Vann	3 dl

Steambuns

Tørrgjær	1 ts
Melk	2 dl

Remulade basert på aioli

Syltet rødløk

Steambuns

Sukker 5 ss

Hvetemel 7 dl

Bakepulver 1 ts

Salt 1 ts

Olje 1 ss