

Oppskrift

Baguette med Amerikansk skinke, roasted garlic aioli og Gruyère



1

Sett ovnen på 220 °C. Kutt toppen av hvitløkfeddene, drypp over olje og pakk i folie. Bak i ovnen til myke, ca. 40 minutter.

2

Klem ut de myke hvitløkfeddene og ha det i en bolle med eggeplomme, sennep, eddik, salt og pepper. Pisk i en kjøkkenmaskin ed ballongvisp og spe gradvis med olje i en tynn stråle mens maskinen går. Når blandingen begynner å tykne, tilsettes kaldt vann gradvis til blandingen er hvit og luftig.

3

Del baguetten i to og smør med roasted garlic-aioli. Fordel skinke, ost, agurk og paprika på og pakk i papir.

Produkter i denne oppskriften

Amerikansk Skinke Skivet 500g Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Baguette	1 stk
Gilde Amerikansk skinke	4 skiver
Gruyère	4 skiver
Agurk	6 skiver
Syltet paprika	2-4 biter
Roasted garlic-aioli	
Hvitløk, hel	2 stk
Olivenolje	1 ss
Eggeplommer	2 stk
Dijonsennep	1 ss
Hvitvinseddik	1 ss
Maldonsalt	2 ts
Pepper	0,5 ts
Solsikkeolje	4 dl
Olivenolje	1 dl
Kaldt vann	0,5 dl