

Oppskrift

Bruschetta med roastbiff, aioli og asparges



1

Aioli

Pisk egg, sennep, salt og pepper i en blender eller kjøkkenmaskin med ballongvisp. Tilsett solsikkeolje og olivenolje i en tynn stråle mens piskingen går. Pisk til du har en

tykk majones. Smak til med sitron. Sett til side.

2

Bruschetta

Smelt smør i en panne og stek landbrødsnivene til gylne på begge sider. Bruk en aspargesovel til å skjære tynne skiver av aspargesen.

3

Anrett bruschettaen med et lag aioli, noen salatblader, roastbeef, asparges og kapers. Kvern gjerne over en runde med pepperkverna.

Produkter i denne oppskriften

Roastbiff Skivet 500g Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Landbrød 4 skiver

Meierismør 2 ss

Aioli

Prior Egg 1 stk

Dijonsennep 1 ss

Salt 0,25 ts

Pepper 0,25 ts

Solsikkeolje 2 dl

Olivenolje 2 dl

Sitron 1 ss

Topping

Gilde Roastbiff skivet 100 g

Småbladet salat 20 g

Asparges 4 stk

Store kapers 8 stk

Nykvernet pepper