

Oppskrift

Røkt brisketsandwich, servert med potetsalat – “Deli Style”



Eldhusrøkt brisket består av den tykkeste delen av brystmuskelen, og er fremre del av brystet. Dette er godt marmorert kjøtt med mye bindevev. Glasør gjerne med en søt BBQ-saus. Server for eksempel med cole slaw og pommes frites, bruk den i klassisk amerikansk brisket sandwich eller server som “sharingplate” for to personer med spennende tilbehør.

1

Brisket varmes på ca 100 C i 10 minutter, skjæres i tynne skiver, bruk ca 150g pr. pers.

2

Kok poteter, avkjøl og del opp disse i små biter. Tilsett finhakket sjalottløk, finhakket sylteagurk, finhakket purreløk, kapers og litt av laken fra kapersen. Bland majones, Worcestersaus og BBQ-saus sammen og bland med resten.

3

Legg generøst med brisketskiver på brødet, med BBQ-saus mellom lagene.

Ingredienser

Eldhusrøkt Brisket

600 g

BBQ-saus

Potetsalat

Kokte mandelpoteter

Sjalottløk

1 stk

Sylteagurk i skiver

2 stk

Purreløk

50 g

Kapers

50 g

Lake fra kapers

2 ss

Majones

4 ss

Worchestershiresaus

1 ss