

Oppskrift

Steaksandwich og Røkt Bratwurst med karamellisert rødløk og Dijonnaise



1

Ungfe striploin og bratwurst

Rens Ungfe striploin for sener og fett og stek til medium/rå. Snitt pølsene og stek til gjennomvarme.

2

Karamellisert rødløk

Skrell og del løken i tykke skiver, ca. 1 cm brede. Stek i olje, dryss over sukker og stek dem til gyldne. Hell i vann og kok løken lett mør. Tilsett eddik og kok forsiktig inn. Avslutt med å røre inn smør.

3

Dijonnaise

Rør sammen majones og sennepene.

4

Del bagetten i to på langs og fyll med spinatblader, majones, revet Gruyère, pimientos og karamellisert løk. Stek bagetten i et toastjern eller i stekeovnen på 180 °C, under noe som trykker den sammen, f. eks to panner. Del bagetten i to på midten og server på fjøl med bratwürst, chips, ekstra Pimientos, cornichons og ekstra aioli.

Produkter i denne oppskriften

Røkt Bratwurst 75g 2x2,25kg Fr Enh



Ungfe Strip Loin Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Striploin	300 g
-----------------------	-------

Gilde Røkt Bratwurst	2 stk
----------------------	-------

Bagett	1 stk
--------	-------

Fyll

Spinat	20 g
--------	------

Gruyère	40 g
---------	------

Pimientos de Lodosa (chili)

Karamellisert, sursøt rødløk

Rødløk	1 stk
--------	-------

Solsikkeolje	2 ss
--------------	------

Fyll

Karamellisert, sursøt rødløk

Dijonnaise

Til servering

Sukker 1 ss

Vann 0,5 dl

Rødvinseddik 4 ss

Meierismør 1 ss

Dijonnaise

Majones 5 ss

Dijonsennep, fin 1 ss

Dijonsennep, grov 1 ss

Til servering

Cornichons

Chips