

Oppskrift

Ostetoast med kyllingkebab og 2x aioli



1

Estragonolje

Kjør estragon og olje i en blender til en jevn og fin masse.

Ha i en kjele og varm opp til 80°.

Sil blandingen gjennom et klede og sett kaldt frem til bruk.

2

Estragonaioli

Ha egg, sennep, salt, eddik og estragonolje i en stavmikserensylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylindere og kjør i gang mikseren. Løft den sakte opp og ned til majonesen tykner. Smak til med sitron og eventuelt mer salt.

3

Srirachaioli

Ha egg, salt, eddik og olje i en stavmikserensylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylindere og sett i gang mikseren. Løft den sakte opp og ned mens den går, til majonesen tykner. Smak til med 2-4 ts Sriracha, sitron og eventuelt mer salt.

4

Kylling

Varm kjøttet opp i en panne med litt olje.

5

Briochebrød

Ha halvparten av osten i en stor kald stekepanne slik at den dekker bunnen, brett ut 2 briochebrød og legg dem med snittflatene ned over osten.

Skru platen på middels varme og la brødene ligge til osten er smeltet.

Gjenta med resten av osten og brødet.

Snu brødene med osten opp og legg på serveringsfat.

Del reddik i skiver og så i staver.

6

Fordel kimchi, kyllingkjøttet, reddik og noen drag med estragonaioli og srirachaioli.

Dryss med litt koriander.

Ingredienser

Prior Kylling strimlet kebabkrydret, 400 g
sousvidekokt

Brioche pølsebrød 4 stk

Revet ost, gjerne mozzarella og cheddar 200 g

Kimchi 4 ss

Reddiker 4 stk

Estragonolje

Estragon	50 g
Prior Egg	1 stk
Solsikkeolje	3 dl
Estragonaioli	
Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	2 ts
Flaksalt	0,25 ts
Eplesidereddik	1 ts
Estragonolje (noe av oljen blir borte under siling)	2,5 dl
Sitron	0,5 stk
Srirachaioli	
Prior Egg	1 stk
Flaksalt	0,25 ts
Eplesidereddik	1 ts
Solsikkeolje	2 dl
Sriracha	2 ts
Sitron	0,25 stk

Til servering

Koriander