

Oppskrift

# Comfort Cravings - French dip sandwich med biff, karamellisert løk og cheddar



1

French dip

Finhakk sjalottløken og fres den rolig i smør i en kjele til den blir myk og lett karamellisert. Tilsett okse demi-glace, balsamicoeddik, worcestershiresaus og finhakkede urter. La sausen småkoke i ca. 10 minutter på lav varme til den tykner lett.

Smak til med salt og pepper.

## 2

### **Karamellisert løk**

Skrell og del løken i 1 cm tykke ringer. Stek i 10 minutter på moderat varme i litt olje. Ikke rør underveis, løken skal få en tydelig karamellisert mørk skorpe (ikke svidd) før smøret og saltet tilsettes og man kan røre i løken. Fortsett steking 5-10 minutter til slik at løken er blank og lys brun. Hell over okse demi glace og sherry-eddik og kok inn til det tykner.

## 3

### **Biffstrimler**

Stek biffstrimlene i smør i en varm panne til de er gylne. Krydre med salt og pepper.

## 4

### **Montering**

Rist briochebrødet i en panne med litt smør til det er gyllent. Legg stekt kjøtt på den ene brødsken og topp med karamellisert løk og tykke skiver cheddar. La osten smelte. Legg på den andre brødsken og server sandwichen varm. Server med varm French dip ved siden av til å dyppe sandwichen i.

## Produkter i denne oppskriften

Storfe Biffstrimler Marinert 1,5kg Pk F



## Ingredienser

### Kjøtt

Gilde Storfe Biffstrimler marinert	1,2 kg
------------------------------------	--------

Smør til steking	40 g
------------------	------

Salt	10 g
------	------

Sort pepper	5 g
-------------	-----

### French dip

Okse demi glace	5 dl
-----------------	------

Balsamicoeddik	15 g
----------------	------

Worcestershiresaus	5 g
--------------------	-----

## Kjøtt

## French dip

## Karamellisert løk

## Montering

Sjalottløk, finhakket	80 g
Smør	15 g
Fersk timian eller rosmarin, finhakket	5 g
Salt og pepper	

## Karamellisert løk

Gul løk, i 1 cm tykke ringer	600 g
Smør	30 g
Okse demi glace	5 dl
Sherryeddik	30 g
Olje til steking	20 g
Salt	5 g

## Montering

Briochebrød i skiver	20 skiver
Cheddar, i tykke skiver	500 g
Smør til risting av brød	60 g