Nortura
PROFF

Oppskrift

Roastbiffsandwich av Urfe flatbiff med ramsløkmajones

1

Ha et helt stykke Urfe flatbiff i en pose og vakuumer. Legg i sousvide på 55 °C eller ønsket kjernetemperatur i minimum 5 timer, gjerne over natten. Ta kjøttet ut, krydre med salt og pepper, og brun det godt på alle kanter på høy varme.

2

Rør ramsløkpesto sammen med majones og smak til med salt og pepper

3

Del kjøttet i tynne skiver, smør brødskivene med ramsløkmajones, topp med kjøtt og brønnkarse.

Ingredienser

Urfe Flatbiff	2 kg
Landbrød	4 skiver
Litt brønnkarse eller annen småbladet salat	

Ramsløkmajones

Ramsløkpesto	2 ss
Majones	150 g

Ramsløkmajones

Salt og pepper