

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 brødkivene med ramsløkmajones, topp med kjøtt og brønnkarse.

Produkter i denne oppskriften

Urfe Flatbiff 2kg Pk



Ingredienser

Urfe Flatbiff 2 kg

Landbrød 4 skiver

Litt brønnkarse eller annen småbladet salat

Ramsløkmajones

Ramsløkpesto 2 ss

Majones 150 g

Salt og pepper