

2

Spe med solsikkeolje i en tynn stråle mens maskinen går til du har en tykk og fast aioli. Tilsett kaldt vann og kjør til landingen blir lys og luftig. Spe med resten av oljen og juster ev med mer vann om blandingen blir for tykk. Smak til med salt og pepper og ev. litt sitron.

3

Sprøstek baconskivene. Rist brødskiven og del i to.

Varm karbonadene i en stekepanne eller i ovnen. Smør skivene med aioli og topp med salat, karbonade, sprøstekt bacon, tomat og rødløk. Legg dem ev. lagvis og stikk en pinne gjennom for å holde dem på plass.

Topp med små sylteagurker.

Produkter i denne oppskriften

Bacon u/Svor Skivet Pk



Karbonade Pannestekt 100g 2,5kg Enh



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Landbrød	1 skive
Gilde bacon skivet	4 skiver
Gilde Karbonader pannestekt	2 stk
Salatblader	2 stk
Tomat	4 skiver
Rødløk	4 skiver
Sylteagurk	
Aioli	
Hvitløksfedd	1 stk
Eggeplommer	2 stk
Sennep	1 ss

Aioli

Hvitvinseddik	2 ss
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Solsikkeolje	6 dl
Olivenolje	2 dl
Vann	1 ss