

Oppskrift

Kalkunsandwich med rugbrød, ost, bacon, pickles og ramsløkdressing



1

Pickles

Rens og kutt gulrøttene i tynne skiver, småløk i to på langs. Del blomkål i buketter. Vask og tørk vårløk og del i tre. Kok opp laken unntatt krydderne.

Legg grønnsakene i. Kok opp på ny.

Ha stjerneanis, sennepsfrø og allehånde i et stort syltetøyglass. Hell den varme blandingen over. Skru på lokket.

Avkjøl. Oppbevar i kjøleskap.

2

Kalkunfilet

Skjær fileten i skiver og bruk den kald eller varm skivene i convectionovn (stek+damp) på 160 °C i ca. 10 min.

3

Ramsløkdressing

Pisk eggeplommer med sitronsaft og skall til luftig konsistens.

Spe forsiktig med olivenolje i en tynn stråle vekselvis med ramsløkpuré mens du pisker til majoneskonsistens. Ikke spe for fort.

Visp opp seterrømme med gaffel og vend den forsiktig inn i majonesblandingen.

Smak til med salt, pepper og eventuelt litt sukker til slutt.

4

Anretting

Skjær kalkunkjøttet i tynne skiver. Vask, rens og tørk salatbladene.

Anrett sandwichen ved å legge en rugbrøds-kive på porsjonsfat eller tallerken.

Legg på salatblad, kalkun, tomat, agurk, bacon, gruveost og en skive til slutt.

Server med ramsløkdressing og pickels.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Sousvide Hel 1,8kg Pk



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Prior Kalkunfilet kokt	800 g
Rugbrød	8 skiver
Gilde Bacon stekt, skivet	8 skiver
Tomat	8 skiver
Ost	4 skiver
Agurk	4 skiver
Salat	
Smør	
Ramsløkdressing	
Eggeplommer	4 stk
Olivenolje	2 dl
Sitron, skall og saften	1 stk
Ramsløkpuré	2 ss
Seterrømme	2 ss
Salt og pepper	
Litt sukker	
Pickles	
Gulrot	1 stk

Ramsløkdressing

Pickles

Pickleslake

Små rødløk	4 stk
Blomkål	0,5 stk
Vårløk	4 stk

Pickleslake

Eplesidereddik	2 dl
Eplemost	2 dl
Sukker	100 g
Pepperkorn	5 stk
Stjerneanis	1 stk
Sennepsfrø	0,5 ts
Allehåndefrø	5 stk