

Oppskrift

«Steambuns møter roastbiffsmørbrød»:

Steambuns med roastbiff, remulade, salat og syltet rødløk



1

Roastbiff

Roastbiff kan serveres både varm og kald. Tilberedningen av kjøttet er lik, men husk å ha en rask nedkjøling hvis du lager for å bruke roastbiffen kald. Skjær flatbiff opp i passe steker og bind opp med hyssing. Gni inn kjøttet med salt og pepper. Brun kjøttet på alle sider i varm panne med litt nøytral olje. Stek kjøttet i ovn på 130 °C til en kjernetemperatur på 54 °C. Hvis du skal bruke roastbiffen varm, la den hvile i ca 15-20 minutter, før du skjærer kjøttet i tynne skiver. Hvis du skal bruke den kald, kjøøl den helt ned før du skjærer den opp.

2

Remulade basert på aioli

Ha eggene i en bolle sammen med hvitløk, dijonsennep, sitronsaft, salt og olje. Sett en stavmikser i bunn og kjør på full styrke samtidig som du drar mikseren oppover, til det blir en homogen masse. Tilsett finhakket kapers, persille, sjalottløk og syltet agurk.

3

Syltet rødløk

Skjær rødløken i skiver. Ha eddik, sukker og vann i en kjele og kok opp. Ha i rødløken og kjøøl ned. La stå i minimum 3-4 timer for å trekke før bruk.

4

Steambuns

Rør sammen gjær, vann og litt sukker og la stå i 5 minutter. Rør inn resten av sukkeret, hvetemel, bakepulver og salt og kna til en smidig deig. Dekk til med plast og la heve i ca. 1 time.

Del deigen i emner på ca. 50 g, trill til kuler og kjevle til ovaler. Pensle begge sidene med olje og brett i to. Dekk med plast og etterhev i 30 minutter.

Sett en bambusdamper eller dampgryte over kokende vann. Legg steambuns i, gjerne på bakepapir prikket med hull og la dampe i 10-12 minutter eller til gjennomkokt. Gjør dette i puljer til alle er dampet ferdige.

5

Montering

Bruk lune steambuns. Legg litt salat i bunn, legg på skiver av roastbiffen. Topp med syltet rødløk og remulade.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Flatbiff Modnet



Ingredienser

Gilde Flatbiff modnet 3 kg

Remulade basert på aioli

Prior Egg 2 stk

Dijonsennep 2 ts

Sitronsaft 1 ss

Hvitløksfedd 1 stk

Soya- eller rapsolje 3,5 dl

Kapers, finhakket 2 ss

Frisk persille, finhakket 2 ss

Sylteagurk, hakket 4 ss

Sjalottløk, finhakket 2 stk

Salt 0,5 ts

Pepper 0,25 ts

Syltet rødløk

Rødløk 2 stk

Eddik 1 dl

Sukker 2 dl

Remulade basert på aioli

Syltet rødløk

Steambuns

Vann	3 dl
------	------

Steambuns

Tørrgjær	1 ts
Melk	2 dl
Sukker	5 ss
Hvetemel	7 dl
Bakepulver	1 ts
Salt	1 ts
Olje	1 ss