

Oppskrift

Steaksandwich og Røkt Bratwurst med karamellisert rødløk og Dijonnaise



1

Ungfe striploin og bratwurst

Rens Ungfe striploin for sener og fett og stek til medium/rå. Snitt pølsene og stek til gjennomvarme.

2

Karamellisert rødløk

Skrell og del løken i tykke skiver, ca. 1 cm brede. Stek i olje, dryss over sukker og stek dem til gylne. Hell i vann og kok løken lett mør. Tilsett eddik og kok forsiktig inn. Avslutt med å røre inn smør.

3

Dijonnaise

Rør sammen majones og sennepene.

4

Del bagetten i to på langs og fyll med spinatblader, majones, revet Gruyère, pimientos og karamellisert løk. Stek bagetten i et toastjern eller i stekeovnen på 180 °C, under noe som trykker den sammen, f. eks to panner. Del bagetten i to på midten og server på fjøl med bratwürst, chips, ekstra Pimientos, cornichons og ekstra aioli.

Produkter i denne oppskriften

Røkt Bratwurst 75g 2x2,25kg Fr Enh



Ungfe Strip Loin Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Striploin 300 g

Gilde Røkt Bratwurst 2 stk

Bagett 1 stk

Fyll

Spinat 20 g

Gruyère 40 g

Pimientos de Lodosa (chili)

Karamellisert, sursøt rødløk

Rødløk	1 stk
Solsikkeolje	2 ss
Sukker	1 ss
Vann	0,5 dl
Rødvinseddik	4 ss
Meierismør	1 ss
Dijonnaise	
Majones	5 ss
Dijonsennep, fin	1 ss
Dijonsennep, grov	1 ss
Til servering	
Cornichons	
Chips	