

Oppskrift

Ostetoast med kyllingkebab og 2x aioli



1

Estragonolje

Kjør estragon og olje i en blender til en jevn og fin masse.

Ha i en kjele og varm opp til 80°.

Sil blandingen gjennom et klede og sett kaldt frem til bruk.

2

Estragonaioli

Ha egg, sennep, salt, eddik og estragonolje i en stavmixersylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylinderen og kjør i gang mikseren. Løft den sakte opp og ned til majonesen tykner. Smak til med sitron og eventuelt mer salt.

3

Srirachaaioli

Ha egg, salt, eddik og olje i en stavmixersylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylinderen og sett i gang mikseren. Løft den sakte opp og ned mens den går, til majonesen tykner. Smak til med 2-4 ts Sriracha, sitron og eventuelt mer salt.

4

Kylling

Varm kjøttet opp i en panne med litt olje.

5

Briochebrød

Ha halvparten avosten i en stor kald stekepanne slik at den dekker bunnen, brett ut 2 briochebrød og legg dem med snittflatene ned overosten.

Skru platen på middels varme og la brødene ligge til ostens er smeltet.

Gjenta med resten avosten og brødet.

Snu brødene medosten opp og legg på serveringsfat.

Del reddik i skiver og så i staver.

6

Fordel kimchi, kyllingkjøttet, reddik og noen drag med estragonaioli og srirachaaioli.

Dryss med litt koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kebab Strimlet Kylling Kokt 5x1kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kylling strimlet kebabkrydret,
sousvidekokt 400 g

Brioche pølsebrød 4 stk

Revet ost, gjerne mozzarella og cheddar 200 g

Kimchi 4 ss

Reddiker 4 stk

Estragonolje

Estragon 50 g

Prior Egg 1 stk

Solsikkeolje 3 dl

Estragonaioli

Prior Egg 1 stk

Dijonsennep 2 ts

Flaksalt 0,25 ts

Eplesidereddik 1 ts

Estragonolje (noe av oljen blir borte under
siling) 2,5 dl

Estragonolje

Estragonaioli

Srirachaaioli

Til servering

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Srirachaaioli

Prior Egg	1 stk
-----------	-------

Flaksalt	0,25 ts
----------	---------

Eplesidereddik	1 ts
----------------	------

Solsikkeolje	2 dl
--------------	------

Sriracha	2 ts
----------	------

Sitron	0,25 stk
--------	----------

Til servering

Koriander