

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 stavmikserensylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylindere og kjør i gang mikseren. Løft den sakte opp og ned til majonesen tykner. Smak til med sitron og eventuelt mer salt.

3

Srirachaioli

Ha egg, salt, eddik og olje i en stavmikserensylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylindere 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 av osten i en stor kald stekepanne slik at den dekker bunnen, brett ut 2 briochebrød og legg dem med snittflatene ned over osten.

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

Gjenta med resten av osten og brødet.

Snu brødene med osten opp og legg på serveringsfat.

Del reddik i skiver og så i staver.

6

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

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

Srirachaioli

Til servering

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

Srirachaioli

Prior Egg 1 stk

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

Eplesidereddik 1 ts

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

Sriracha 2 ts

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

Til servering

Koriander