



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bøfsandwich med trøffel fritter og balsamico løg

Fritter

2 stk bagekartofler

Balsamico løg

2 stk rødløg

2 spsk rød balsamico

1 spsk smør ^b

2 spsk sukker ^b

Bøffer

300 g hakket oksekød

1 pose røget chili

50 g revet cheddar

Sandwich

2 stk grov durum

sandwichbrød

1 pose ketchup

Salat

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Trøffelmayo

2 spsk mayonnaise

1 tsk trøffelolie

Det skal du have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

- 1. Fritter:** Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft). Skyl kartoflerne og skær dem i tynde både. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bland med olie, salt og peber. Fordel jævnt på pladen og bag dem 20-25 min. til de er møre og har fået god farve.
- 2. Balsamico løg:** Pil rødløg og skær i skiver. Smelt smør på en pande ved middelhøj varme og steg løgene i 5 min. Tilsæt sukker og steg videre i 5 min. Tilføj balsamico og lad det koge helt ind til en tyk konsistens. Sluk og sæt til side.
- 3. Bøffer:** Rør kødet med røget chili. Form tynde aflange bøffer i samme form som brødet. Varm en stegepande op til høj varme med lidt olie. Steg bøfferne ca. 2 min. på hver side. Læg cheddar på og sæt panden i ovnen under fritterne 3-4 min. alt efter hvordan du vil have din bøf.
- 4. Brød:** Flæk brødene på langs og varm dem i ovnen et par min.
- 5. Salat:** Skyl hjertesalat og pluk den i blade. Skyl tomat og skær i skiver.
- 6. Trøffelmayo:** Bland mayonnaise og trøffelolie sammen. Smag til med salt og peber.
- 7. Bøfsandwich:** Smør ketchup på brødene og byg op med bøf, balsamicoløg, salat og tomat. Servér fritter med trøffelmayo til.



TIPS!

Kan din pande ikke tåle at gå i ovnen, så læg bøfferne på bagepapir på bagepladen.