



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Steak sandwich med oliventapenade, ajvar og bløde løg

## Bøffer

2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)

## Bløde løg

2 stk løg

## Oliventapenade

1 fed hvidløg  
1 pose oliven  
½ pose timian  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Anret

2 stk grov durum sandwichbrød  
½ pose ajvar  
1 stk tomat

## Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Bøffer:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt en smule olie. Brun bøfferne på begge sider, så de får stegeskorpe. Skru ned og steg videre ca. 5-7 min. på hver side, så er bøffen medium. Tag bøfferne af varmen og krydr med salt og peber. Lad bøfferne trække et par min. inden severing. Gem stegepanden.
3. **Bløde løg:** Pil løg og skær i tynde ringe. Steg dem på en stor pande i lidt olie ved middelvarme, så de bliver bløde og tager en smule farve. Vend jævnligt. Sluk for varmen, læg løgene ud i kanten af panden og læg bøfferne tilbage i midten.
4. **Oliventapenade:** Pil hvidløg og kom det i en stavblenderskål med olivenolie, oliven og timian. Blend til en paste.
5. **Brød:** Varm brødet i ovnen 2-3 min.
6. **Anret:** Skær tomat og bøfferne i skiver. Smør brødet med ajvar og fordel kødet på. Top kødet med bløde løg, oliventapenade og tomatskiver. Luk og servér.