



Steak sandwich med artiskok, aioli og tomat

Steak

2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)

½ pose urte kryddermix

salt ^b

peber ^b

olie ^b

Grøntsager

½ glas artiskokker, grillede

1 stk tomat

1 stk skalotteløg

30 g rucola

Steaksandwich

2 stk grov durum sandwichbrød

½-1 pose aioli

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2. Steak:** Varm lidt olie op på en stegepande til høj varme. Brun bøfferne på begge sider, så de får stegeskorpe. Skru ned og steg videre ca. 6 min. på hver side, så bøffen er medium. Tag bøfferne af varmen og krydr med urte kryddermix, salt og peber. Lad bøfferne trække et par min.
- 3. Grøntsager:** Skær artiskokker i mindre stykker. Skær tomat og skalotteløg i tynde skiver.
- 4. Steaksandwich:** Varm brødet i ovnen 2-3 min. Skær kødet i skiver. Smør brødet med aioli, læg kødet på og fyld med artiskok, tomat, skalotteløg og rucola salat.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.