

Oppskrift

Kaaynes Gilde frokost-sandwich med indrefilet



Prøv "Kaayne lager mat" sin digge Gilde frokost-sandwich med indrefilet.

1

Slik gjør du

Stek Lyst kjøtt indrefiletskivene i en stor stekepanne på medium-høy varme med litt matolje i 3 – 4 minutter på hver side.

2

Stek egg

Stek eggene i ringformer på samme størrelse som de engelske muffinsene. Ringformene kan enkelt lages ut av aluminiumsfolie.

3

Rist muffins og monter sandwichen

Rist muffinsene i en brødrister for å gjøre de litt varme og saftigere. Ha på 1 ss srirachamajones på hver av muffinsbunnene, deretter en tomatkive, så noen indrefiletskiver – kuttet ca. ½ cm tykke.

Så legger du på skiver cheddar og egget oppå der igjen. Smør deretter på 1 ss amerikansk sennep på innsiden av muffinslokket som du legger på.

Bon appetit fra Kaayne og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde lyst kjøtt indrefilet	300 g
PRIOR egg	4 stk
Cheddar	4 skiver
Tomatskiver	4 skiver
Sriracha-majones	4 ss
Sennep	4 ss
Engelsk muffin	4 stk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep