

Oppskrift

Kaaynes ultimate julesandwich



Prøv Kaaynes diggeste julesandwich med sylte, roastbiff, skinkestek, sennepsaus og rødløk.

1

Lag sennepsaus

I en liten bolle blander du sammen, majones, grov sennep, sitronsaft, Zlatan og Preben (salt og pepper) for å lage sennepssausen.

2

Stek sylteskiver

Varm opp stekepanna til medium-høy varme. La panna bli god og varm. Ha i sylteskivene og stek i 1 minutt på hver side. Skivene skal være ca 1. cm tykke skiver.

3

Montér baguetten



Skjær baguetten (helst surdeig) i to og smør på et tynt lag Dijon på bunnskiven. Deretter fordeler du ruccola utover, så sylta rødløk, den stekte julesylta, skinkestek, roastbiff, sennepssausen og skiver med sylteagurk.

4

Servér



Del baguetten på midten og servér.

Vel bekomme, fra Kaayne og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Baguette | 1 stk |
| Gilde Hel julesylte | 4 skiver |
| Gilde roastbiff | 6 skiver |
| Gilde skinkestek i skiver | 6 skiver |
| Ruccola | 1 pk |
| Små hele sylteagurk | 2 stk (delt på langs) |
| Dijonsennep | 1 ss |
| Syltet rødløk | 1 dl |
| Sennepsaus | |
| Grov sennep | 2 ss |
| Majones | 2 ss |
| Sitronsaft | 1 ss |
| Salt & Pepper | |

Allergener

- Sennep
- Egg