

**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 rucola utover, så sylta rødløk, den stekte julesylta, skinkestek, roastbiff, sennepssausen og skiver med sylteagurk.

**4**

**Server**



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
<b>Sennepsaus</b>	
Grov sennep	2 ss
Majones	2 ss
Sitronsaft	1 ss

**Du trenger**

**Sennepsaus**

Salt & Pepper

**Allergener**

- Sennep
- Egg