

NoBeef Steak Sandwich med lök, tryffel & parmesan



Enkel att lyckas med, svår att motstå är denna NoBeef Steak Sandwich som både smakar och doftar lyxigt av tryffel.



10 personer

- 1 kg** The Vegetarian Butcher NoBeef Slices
- 2 msk** matolja
- 2 msk** smör
- 1 st** vitlöksklyfta
- 1 st** kvist backtimjan
- 10 st** skivor surdegsbröd
- 3 msk** matolja
- 3 msk** smör

Fransk tryffelmajjo

- 3 dl** HELLMANN'S Real Majonnäs
- 2 msk** MAILLE Senap Dijon Original
- 2 tsk** MAILLE Sherryvinäger
- 1 msk** äkta tryffelolja
- ½ st** vitlöksklyfta, fint riven Svartpeppar, nymald
- 2 tsk** färsk tryffel, hackad (valfritt)

Picklad silverlök

- 2 st** silverlökar, tunt skivade (ca 2 mm)
- 1 dl** socker
- 2 dl** vatten
- 0,5 dl** Winborgs Ättiksprit 12%
- 1 dl** friterad lök
- 1 dl** riven parmesan
- 150 g** salladsmix, provencalsk
- 2 msk** olivolja

Gör så här:

- Börja med att pickla löken. Koka upp vatten, socker och ättika. Slå den varma lagen över löken och ställ i kyl minst 3 timmar.
- Blanda alla ingredienserna till den franska tryffelmajjon. Förvara i kyl.
- Stek brödet gyllenbrunt i olja och smör.
- Stek The Vegetarian Butcher NoBeef Slices i olja, smör, vitlök och timjan. Bred majonnäsen på brödet och toppa med NoBeef Slices.
- Vänd upp salladen och den avrunnen silverlöken med lite olivolja. Lägg ovanpå "köttet" och toppa hela härligheten med friterad lök och riven parmesan.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.