



SNABBMAT

Churrasco på surdegsbröd

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Churrasco är en chilensk biffmacka med massa goda tillbehör. 17 miljoner invånare kan omöjligt ha fel! Delicioso!

I Chile och andra latinamerikanska länder så finns det så kallade "Churrasceria" som säljer många olika varianter på biffmackor och completos (chilensk korv med bröd).

Det här är min variant med färskt levainbröd.

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 1 limpa levainbröd
- 4 skivor lövbiff
- 4 st ägg
- 8 skivor cheddarost
- 2 st mogna avokado
- 1-2 st tomat
- 1 kruka koriander
- 1 kruka krispsallad alt isbergssallad
- 1 st citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** För bästa resultat behöver du en hemgjord Pebre men funkar självklart utan.
- 2** Skär 2 skivor levainbröd per person och rosta eller smörstek. Mosa avokado med en gaffel och blanda med salt, peppar och lite citronjuice.
- 3** Stek äggen och ställ åt sidan. I samma panna steker du nu lövbiffen ca 30-45 sek per sida. Du vill inte ha en genomstekt och torr lövbiff.
- 4** Börja bygg mackan med att bre på majonnäs. Lägg på sallad, skivad tomat, mosad avokado, lövbiff, cheddar, lövbiff, stekt ägg, pebre och slutlingen koriander. Lägg på locket och pressa lätt. Smaklig måltid!