KÖTT

Smörrebröd med rostbiff, äpple & curry

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

Ett klassisk smörrebröd med en mustig äpple- och curryröra, toppad med friterad schlottenlök, krispigt äpple och picklad gurka.
Passar utmärkt tillsammans med en Bröndums snaps fadlagret som verkligen förhöjer smaken av äpple.

INGREDIENSER

6 skivor danskt rågbröd eller annat grovt bröd
2 msk majonnäs
6 stora skivor tunt skivad rostbiff
0,5 st grönt äpple i tunna skivor
Picklad gurka
1 dm gurka
1 dl snabbinläggning

Äpple och curryröra
1 dl majonnäs

0,5 dl creme fraiche
2 msk mangochutney
1 tsk sambal oelek
1 tsk curry
1 krispigt äpple
salt och peppar

Friterad schaottenlök
2 st bananschalottenlök
1 st ägg
1 dl panko ströbröd
2 dl olja att fritera i

GÖR SÅ HÄR

1. Skiva grukan tunt och lägg i snabbinläggningslagen.
2. Gör äpple- och currröran. Blanda först alla ingredienser utom äpplet till en röra. Skala sedan och finhacka äpplet och rör i.Smaka ev. av med salt och peppar.
3. Skala och skiva löken i 3-5 mm tjocka skivor. Panera genom att först doppa skivorna i uppvispat ägg och sedan i panko.
4. Hetta upp oljan till 170 grader och fritera löken i två omgångar. Lägg sedan på hushållspapper för att rinna av.
5. Skär bort om det är kanter på brödet. Bred varje skiva med majonnäs.
6. Lägg på rostbiffen, äpple- och curryröran, den friterade löken, picklad gurka och äppelskivor.