



Toast Pelle Janzon

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **9**



Ännu en klassisk toast. Kanske inte lika känd som toast Skagen men minst lika god!

Receptet ger 9 snittar.

Den görs oftast på en större brödskiva och med en rå vanlig äggula på toppen. Mina Pelle Janzon är mindre än de klassiska. Jag väljer därför en äggula av det lilla vaktelägget. Köttet går lätt att skära i lövtunna skivor om det är halvfrost.

Toast Pelle Janzon har fått sitt namn efter operasångaren Pelle Janzon, som brukade bjuda på detta efter sina föreställningar.



INGREDIENSER

200 g en bit oxfilé, halvfrost, ca

1 röd lök, fint hackad

3 landgångsbröd

smör till pannan

150 g löjrom

9 vaktelägg

nymalen svartpeppar

Till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Skär köttet i lövtunna skivor med en vass kniv. Det går lättast om köttet är halvfrost. Man kan banka ut skivorna om de blivit för tjocka. Lägg då köttet mellan plastfolie och banka ut det lätt med botten av en kastrull.

Skala och finhacka löken. Kantskär bröden. Hetta upp rejält med smör i en stekpanna och stek bröden gyllene på båda sidor. Ta ut 3 rundlar på varje bröd med hjälp av ett passande glas. Lägg rundlarna på ett fat och fördela köttet. Lägg sedan en sked löjrom på varje rundel.

2

Skölj vakteläggen och dela dem sedan försiktigt med en vass liten kniv. Det går lättast om man ?pickar? sig fram. Separera gulan från vitan och låt gulan glida tillbaka i en vacker skalhalva. Placera skalhalvan med gulan i på löjrommen.

Strö över den fint hackade löken och dra några tag med svartpepparkvarnen. Garnera med fint klippt gräslök och servera.