

RECEPT

BOOKMAKER TOAST

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Stek brödet i olja på båda sidor. Salta lite på ovansidan och lägg på papper för att torka till servering
2. Blanda majonnäs med skånsk senap och dijon. Smaka av med salt.
3. Riv pepparrot på finaste delen av rivjärnet. Skär tomaten och rödlöken i skivor
4. Grilla biffen till inntertemperatur på ca 54C, låt vila innan du skär köttet.
5. Lägg ett lager senapskräm på mackan, på med salladsblad, tomat och rödlök. Lägg på kött och toppa med riven pepparrot och äggula.

INGREDIENSER:

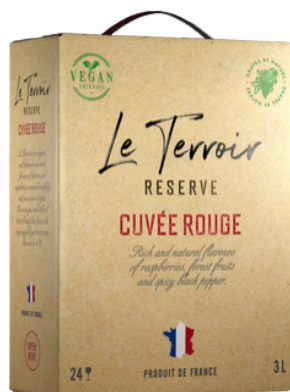
(receptet är för 2 personer)

- 2 skivor surdegsbröd
- 2 skivor biff (ca 150 gr styck)
- 2 st romansalladsblad
- 1 liten rödlök
- 1 kvisttomat eller 8 st körsbärstomater
- 1 dl majonnäs (hemgjord eller Hellmans)
- 2 msk grov skånsk senap
- 1 msk dijonsenap
- 10 cm färsk pepparrot
- 2 st äggulor

VINTIPS!

Till denna rätt vill jag tipsa Le Terroir Reserve – ett boxvin utöver det vanliga, både vad gäller smak och kvalitet. Vinet har en fin kryddighet, en balanserad syra med ett långt härligt avslut som lever kvar länge i munnen.

Artikelnr: 77763 • Pris: 199 kr • Volym: 3000 ml



FLER RECEPT HITTAR DU PÅ:
www.smartsenior.se/fredagstipset