

Tartines med roastbeef og løgchutney

Samlet tid **100 min.** 10 min. Arbejdstid 60 min. Tilberedningstid 30 min. Afkølingstid

Næringsindhold:
1.945 kJ / 465 kcal

Fedt: **18 g** Protein: **30 g**
Kulhydrater: **44 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	roastbeef
20 ml	rapsolie
1 nip	salt
2 nip	friskkværnet sort peber
1 nip	stødt ingefær
1 nip	stødt muskatnød
200 g	rødløg
10 g	brun farin
50 ml	balsamicoeddike
40 ml	<u>Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende</u>
1 bundt	frisk timian
0,5	frisk chili
120 g	baguette
10 ml	olivenolie
10 g	sennepsblade

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g roastbeef - **10 ml** rapsolie - **1 nip** salt - **1 nip** friskkværnet sort peber - **1 nip** stødt ingefær - **1 nip** stødt muskatnød
Dup roastbeefen tør med køkkenrulle, og gnid den grundigt med olie, salt, peber, ingefær og muskatnød.

Step 2

Brun kødet af på alle sider på en meget varm pande, til det har fået god farve. Læg det over i en forvarmet ovn ved 120 °C, og steg det, til kernetemperaturen når 53 °C. Lad kødet hvile i mindst 15 min. efter tilberedning, og skær det derefter i meget tynde skiver.

Step 3

200 g rødløg - **10 ml** rapsolie - **10 g** brun farin - **50 ml** balsamicoeddike - **40 ml** Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende - **1 nip** friskkværnet sort peber - **1 bundt** frisk timian - **0,5** frisk chili
Skær løget i tynde både, og svits dem i olien over medium varme. Når løgene er bløde, tilsættes brun farin, og der steges videre, til det karamelliserer let. Hæld balsamicoeddike og Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende i. Pluk timianbladene af stilkene, og tilsæt dem sammen med peber og finthakket chili. Lad det småsimre i 20-25 min. under regelmæssig omrøring, indtil løgene er bløde, blanke og har en tyk, marmeladelignende konsistens.

Step 4

120 g baguette - **10 ml** olivenolie

Skær baguetten i skrå skiver, pensl dem let med olivenolie, og bag dem i en forvarmet ovn ved 190 °C i 2,5 min., til de er gyldne og sprøde.

Step 5

10 g sennepsblade

Smør et lag rødløgsschutney fra trin 3 på hver sprød tartine. Top med roastbeef fra trin 2, og pynt til sidst med sennepsblade.