

Åben sandwich med OKSEKØD, SPEJLæg OG STENBiderrogn - 4 Personer



5-600 G magert
HAKKET OKSEKØD
1 SPSK. SMØR

Dressing:
1½ DL KVARK 5%
1-2 TSK. KARRY
½ HAKKET RØDLØG
1-2 TSK. SØD
CHILISAUCE eller
mango CHUTNEY

ENDVIDERE:
4 SKIVER LYST BRØD
med en GOD SEJ
KRUMME
4 STORE ÆG
1 SALATHOVED
100G rensset FRISK
STENBIDERROGN

FØRST RØRES DRESSINGEN SAMMEN, SÅ
DEN KAN STÅ OG TRÆKKE LIDT.
FORM DET HAKKEDE KØD TIL 4 BØFFER OG
STEG DEM I SMØRRET CA.2 MIN PÅ HVER
SIDE.
HÆLD EVT. OVERSKYDENDE FEDT FRA
PANDEN OG STEG DE 4 ÆG SOM SPEJLÆG.
SKYL SALATEN OG SAML DE 4 SANDWICHES.
BRØD, SALAT, BØF OG SPEJLÆG.

HÆLD DRESSING OVER OG TIL SIDST
STENBIDERROGN..