



# Lomitos (varme argentinske kødsandwiches)

En god lomito er noget af det, jeg savner mest fra Argentina. Alle caféer serverer denne lækre, men simple nationalret med mør oksefilet. Her i Danmark laver jeg den også med oksemørbrad. Vær omhyggelig med dit valg af kød og brød. Og så en frugtrig og fyldig rødvin til = hverdagslykke. P.S.: Jeg laver også gerne lomitos til gæsterne. **Delicioso!**

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

## Ingredienser

- Ca. 150 g oksemørbrad per person
- 4 store gode friskbagte pitabrød (fx dem fra den nærmeste tyrkiske bager)
- Ca. 1 skive ost per brød
- Lidt ekstra jomfru olivenolie til stegning
- Fint salt
- Evt. 4 æg

## Til sandwichbar:

- 2 mellemstore tomater i meget tynde skiver
- Ca. 1 skive skinke per brød
- Sprød salat i løse blade
- Sennep

**Salsa-golfdressing** (opfundet i Argentina i en golfklub):

- 2,5 dl god mayonnaise
- 2 spsk. ketchup
- 3-4 dråber citronsaft
- 1 tsk. Worcestersauce
- Salt og friskkværnet peber



## Til denne ret anbefaler vi



**Zuccardi A Malbec**  
Familia Zuccardi  
Mendoza, Argentina  
Varenr. 5323136



**Estampa Gran Reserva Carménère**  
Vina Estampa  
Colchagua Valley, Chile  
Varenr. 5043736



**Ribera del Duero, La Planta**  
Bodegas Arzuaga  
Ribera del Duero, Spanien  
Varenr. 3076936



**Vin de Pays, Terre de Bussière**  
Domaine de la Janasse  
Rhône, Frankrig  
Varenr. 1352036





- Evt. 2-3 dråber tabasco

Tilbehør: Hjemmelavede, håndskårne pomes frites og måske en råkostsalat.

## Fremgangsmåde

Skær oksekødet i tynde, ens skiver. Det er meget vigtigt, at skiverne er under 1 cm tykke. Det er nemmest at skære de tynde skiver af frosset/delvist optøet kød. Lad dem tø helt op, inden de steges.

Lav salsa-golfdressing ved at røre alle ingredienserne godt sammen. Denne dressing holder i flere dage på køl. Den er også god til rejecocktail tilsat nogle dråber cognac/brandy.

Hav alle ingredienserne klar til sandwichbar, inden du går i gang. Idéen er, at gæsterne selv samler deres yndlingssandwich.

Steg kødskiverne på en varm pande med lidt olivenolie til medium stegt - drys med fint salt, mens de steger. Læg et stykke ost på hver skive kød det sidste minut, så det smelter. Steg spejlæggene i en anden pande, gerne med en god sjat olivenolie, og drys dem også med lidt fint salt.

Rist samtidig pitabrødene let i ovnen.

**En argentinsk lomito fra bund til top:** (må endelig ikke være for høj)

- Pitabrød (top) med lidt sennep
- Et spejlæg
- En skive skinke
- Kød med smeltet ost (de små skiver kød skal dække hele brødet)
- Et par tomatskiver
- Et par salatblade
- Pitabrød (bund) med salsa-golfdressing

**Syndigt tip:** Pitabrødet dryppes let på brødkrummesiden med skyen fra panden. Bare lidt...