



Beef sandwiches

Nem ret til fødselsdage og festnatmad. I Argentina serverer man tit disse lækre beef sandwiches med lårtunge, som gæsterne selv bygger. Lårtunge af okse eller kalv er et aflangt og rundt stykke magert kød, som minder lidt roastbeef. Udsækningen bruges også til vitello tonnato. Smager godt såvel varmt eller koldt.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time + 20 minutter

Antal personer: 10

Ingredienser

- 2 stk. lårtunge á ca. 1 kg hver (en skæring af okse eller kalv, som skal bestilles hos slagteren)
- 3 fed hvidløg
- 1 gulerod
- 1 porre
- 1 løg
- 1 laurbærblad
- Salt
- 8 sorte peberkorn

Tilbehør til sandwiches:

- Ca. 30 små pitabrød, 8-9 cm i diameter
- 10 mellemstore tomater i tynde skiver
- Sprød salat (fx 3 romaine eller 6 hjertesalat) i løse blade
- God mayonnaise
- Sennep

Ægte dansk tilbehør: agurkeskiver eller syltede agurker, rå og ristede løg.

Æggedressing:

- 3 mellemstore hårdkogte æg (koges ca. 10 min)
- 1 dl ekstra jomfruolivenolie



Til denne ret anbefaler vi



Arrogant Frog Syrah-Viognier

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1504836



Côtes du Rhône, Les Bergeronnettes

Domaine La Collière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1483136





- 6 spsk. citronsaft
- 1 spsk. sennep (fx Dijonsennep er fint)
- ½ tsk. havsalt
- ½ tsk. friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Lårtungerne

Rens lårtungerne for hinder og fedt på overfladen. Læg dem i en stor gryde, og dæk godt med vand. Halvér løg, del porre og gulerod i 4 og halvér hvidløgsfeddene. Kom alle grøntsagerne, salt, laurbærblad og peberkorn i vandet og kog langsomt op. Lad simre i ca. 40 min. Tag gryden af varmen og lad kødet afkøle i gryden i 20 min. Når kødet er afkølet, tages det op af vandet og gemmes i køleskabet. Dette kan nemt laves dagen før.

Æggedressing

Dressing kan også laves dagen før. Når æggene er kolde, hakkes de i små stykker. Rør æg, citronsaft, sennep, salt og peber sammen og kom langsomt olivenolie i til sidst. Rør godt. Denne dressing er også super til en salat med grønne asparges eller grønne bønner.

Lige før servering: Skær lårtungerne i meget tynde skiver, forbered alt tilbehør, rist pitabrødene i ovnen. Servér kød, brød, æggedressing og alt tilbehør på et bord, og lad gæsterne selv samle deres yndlingssandwich.

Buen apetito!