



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Biffsandwich med karamellisert løk og urtedressing

Karamellisert løk

1 stk gul løk

½ ss smør ^B

1 ss sukker ^B

Pannestekte multibrød

1–2 stk rustikke multibrød

Krydret storfekjøtt

200 g storfestrimler

1 pakke tyrkisk krydder

Tilbehør

1 stk tomat

1 pakke urtedressing

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1 **Karamellisert løk:** Skrell og kutt løken i to, og deretter i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2–3 minutter. Skru ned til middels varme, og tilsett ½ ss smør og 1 ss sukker. Stek videre i omtrent 5 minutter, til løken er gyllen. Ha løken over på en tallerken, og skyll stekepannen.
- 2 **Pannestekte multibrød:** Varm opp stekepannen fra punkt 1 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brødene i 1–2 minutter på hver side, og legg dem på et serveringsfat.
- 3 **Krydret storfekjøtt:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, vend inn det tyrkiske krydderet, og krydre med salt og pepper.
- 4 **Tilbehør:** Kutt tomaten i terninger.
- 5 **Servering:** Lag biffsandwich av brødene, kjøttet, den karamelliserte løken, tomattingene og urtedressing.



Tips!

Ha litt finrevet sitronskall og friske urter i urtedressing. Brødene kan også stekes i ovnen eller i brødristeren i stedet for i stekepannen, hvis du ønsker det.