



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biffsandwich med karamellisert løk og fetadressing

Karamellisert løk

1 stk gul løk

½ ss smør ^B

1 ss sukker ^B

Fetadressing

½ pakke fetaost

1 pakke urtedressing

Tilbehør

1-2 stk rustikke multibrød

1 stk tomat

Storfekjøtt

150 g storfestrimler

1 pakke tyrkisk krydder

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. Fetadressing:** Smuldre fetaosten med hendene, og bland den sammen med urtedressing. Smak til med salt og pepper.
- 3. Tilbehør:** 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. Kutt tomaten i terninger.
- 4. Storfekjøtt:** Varm opp igjen stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter, vend inn krydderblandingen, og smak til med salt og pepper.
- 5. Biffsandwich:** Lag biffsandwich av brødene, kjøttet, den karamelliserte løken, tomatterningene og fetadressing.

TIPS!

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