

17 mai sandwich med roastbiff og pepperrotkrem



Smørbrød med roastbiff og pepperrotkrem passer perfekt til koldtbord, når du skal ha gjester eller om du er fysis på noe godt. I vår oppskrift serverer vi roastbiff smørbrødet med hjemmelaget pepperrotkrem og kokte poteter. Denne klassiske retten har mye smak og er enkel å lage!

1

Tilbered brødet

Rist brødet i en brødrister eller i en stekepanne med litt smør/olje.

2

Kok poteter

Vask potetene godt. Ha de i en passe stor kjele og hell over kokende vann. Sett på lokk og la potetene trekke i ca. 15 minutter til de er ferdige. Hell av kokevannet når potetene er ferdige og legg over et kjøkkenhåndkle.

3

Lag pepperrotkrem

Bland sammen philadelphia ost, revet pepperrot, sitronsaft, salt og pepper til en kremete konsistens.

4

Dander brødet og server

Smør ut pepperrotkrem på brødsnivene. Del opp poteter og reddik i skiver. Fordel så potet og reddik på brødet, og topp med roastbiff, litt karse og dill.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Dette trenger du

Gilde roastbiff	1 pakker (ca. 200g)
Landbrød	4 skiver
philadelphia ost	100 g
Pepperrot (revet)	1 ss
Salt & Pepper	
Kokte poteter	4 stk
dill	1 neve
Karse	etter ønske
Reddiker	etter ønske

Allergener

- Gluten