

Meksikansk sandwich med kjøttboller



Dette meksikanske smørbrødet er utviklet i samarbeid med det norske kokkelandslaget med våre beste kjøttboller noensinne!

1

Slik gjør du

Dette kan sløyfes hvis du kjøper ferdig i butikken.

Kutt Jalapeno i tynne skiver og legg i et rent glass med lokk.

Kok opp hvitvinseddik, vann og sukker og hell den varme laken over skivene med jalapeno, og skru på lokket. La det stå ute til romtemperatur minimum 1 time.

Syltet rødløk

Kutt Rødløken tynt og legg i et glass med lokk. Kok opp hvitvinseddik, vann og sukker.

Hell varm lake over rødløken, og skru på lokket. La det stå ute til romtemperatur i minimum 1 time.

Sterk syrlig dressing

Bland rømme, koriander, grønn tabasco, lime zest og salt sammen til en deilig dressing.

2

Lag kjøttboller i tomatsaus

Begynn med å lage kjøttboller i tomatsaus.

Start med å kutt hvitløk tynt og fres med olje i en kjele. Når hvitløken begynner å dra farge har du i hermetiske tomater og krydderblanding.

La det små koke på lav temperatur i 10 minutter. Kjør dermed opp tomatsausen med en stavmikser. Ha i kjøttbollene og la trekke i tomatsausen i 10 minutter for å bli gjennomvarme.

3

Gratiner sandwichen i ovnen

Sett ovnen på 200 grader over/under varme. Åpne sandwich litt og toast i 5-8 minutter.

Ha rømmedressing i bunn, legg 5 stk kjøttboller i tomatsaus i sandwichen og topp med montrey jack og jarlsberg. Toast i ovnen 5 minutter til.

Ha over enda mer rømmedressing og topp videre med syltet rødløk, syltet jalapeno og koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden, og det norske kokkelandslaget!

Ingredienser

Du trenger

Baguette	10 stk
Revet ost	150 g (Jarlsberg)
Revet ost	150 g (Monterey jack)
Gilde kjøttboller	800 g (2 pk)

Kjøttboller i tomatsaus

Hermetiserte tomater	400 g
Hvitløksfedd	2 stk
Chipotle chilipulver	2 ts
Røkt paprikapulver	1 ts
Hvitt sukker	10 g

Hjemmelaget syltet jalapeños

Jalapeños	100 g
Hvitvinseddik	100 g
Vann	100 g
Hvitt sukker	50 g

Hjemmelaget syltet rødløk

Rødløk	100 g
Hvitvinseddik	100 g
Vann	100 g
Hvitt sukker	50 g

Sterk / syrlig rømmedressing

Lettrømme	200 g
Koriander	40 g
Tabasco	20 dråper (Grønn tabasco)
Lime (saft og revet skall)	1 stk

Du trenger

Kjøttboller i tomatsaus

Hjemmelaget syltet jalapeños

Hjemmelaget syltet rødløk

Sterk / syrlig rømmedressing

Salt

2 klyper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose