

Mørbradssandwich med chilimayo

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 svinemørbrad, ca. 600 g
1 ciabattabrød eller -bolle
1 håndfuld rucolasalat
bløde løg - se opskrift under Tilbehør -
Tilberedte grøntsager
agurkeskiver
olie til stegning
salt og peber

Chilimayo:

125 ml mayonnaise
1/2 rød chili
1 spsk. rød pesto
saften af 1/2 citron
2 spsk. sød chilisaucé
1 tsk. Dijon sennep
1 tsk. paprika
salt og peber

Beskrivelse

Brun mørbraden i olie på panden. Drys med salt og peber. Steg videre i ovnen i et ildfast fad ved 200 grader i ca. 18 minutter til kernetemperaturen er 65.

Chilimayo:

Skær chili i små tern. Rør mayonnaisen med chiliterne, rød pesto, citronsaft, sød chilisaucé, sennep, paprika, salt og peber. Stilles køligt og trækker et par timer inden servering.

Lun brødet i en 200 grader varm ovn i ca. 10 minutter. Flæk brødet og smør med et godt lag chilimayo. Skær mørbraden i skiver. Læg rucolasalat, mørbradsskiver, bløde løg og agurkskiver på bunden. Læg overen på.