

3 SANDWICH MED KARLJOHANSVAMP, OXFILÉ, VÄSTERBOTTENS- KRÄM OCH ROSTAD LÖK

4 portioner

*2 msk olivolja
4 skivor lantbröd
400 gram oxfilé
200 gram karljohansvamp, skivad
salladsblad*

FRITERAD LÖK

*2 gula lökar, tunt skivade
1 liter olja till fritering*

VÄSTERBOTTENOSTRÖRA

*100 gram färskost
100 gram västerbottensost, riven*

Värm oljan i en tjockbottnad kastrull. Lägg ned löken och låt fritera långsamt över låg värme i cirka 30 minuter eller tills löken börjar bli krispig och gyllenbrun. Tänk på att oljan inte får vara för het. Låt löken rinna av på hushållspapper.

Blanda färskost och västerbottensost.

Rosta eller grilla brödskivorna.

Salta och peppra köttet. Om oxfilén är hel skär den i tjocka skivor. Värm 1 msk av olivoljan i en stekpanna och stek köttbitarna några minuter på var sida, beroende på hur väl stekt man vill ha köttet. Låt vila i 5 minuter under folie.

Värm ytterligare 1 msk olja i stekpannan och stek svampen några minuter på var sida. Salta och peppra.

Skär köttet i tunna skivor.

Fördela salladen på brödskivorna. Toppa sedan med kött, svamp och västerbottensoströra. Strö till sist över den rostade löken. Servera direkt.