

# Steaksandwich med kalveculotte, bearnaisedip, cornichoner og ærteskud

400 g stegt kold kalveculotte (eller anden kødrest)

Salt og kværnet peber

Frisk timian

8 store skiver brød

\*Bearnaisedip: \*

2 dl mayonnaise

1 tsk tørret estragon

2 spsk friskhakket estragon

1 tsk dijonsennep

Lav først bearnaisedippen: Kom mayonnaise i en lille skål, bland de øvrige ingredienser i og smag til med salt og peber. Rist brødskiverne let, enten på en brødrister eller på en pande med lidt smør. Smør 4 brødskiver med bearnaisedippen. Læg 4 skiver af kold kalveculotte på hver skive, og top med halverede cornichoner, ærteskud, radiser i skiver, seasalt og frisk timian. Læg en brødskive på toppen, så det bliver til en sandwich.

½ tsk salt

Energi pr. person: 3075 kJ / 732 kcal

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 10,0 g

Fedt: 10,0 g

Kulhydrat: 15,5 g

100 g cornichoner

30 g ærteskud

100 g radiser med top

1 tsk seasalt

½ tsk kværnet peber

