



Foto: Ove Lindfors

Club sandwich med fläskfilé

Ingredienser 4 portioner

- 300 g fläskfilé
- smör till stekning
- flingsalt
- nymald peppar
- 140 g bacon, 1 paket
- 2 st tomat
- 8 st formbröd, stora skivor
- 4 st romansallad, blad
- Gurkmajonnäs:
 - 2 dl majonnäs
 - 1 dl ättiksgurka, hackad
 - 1 tsk curry
 - flingsalt

Tillagning

Klassisk och matig lunchmacka som alla gillar.

1 Börja med att blanda ingredienserna till majonnäsen.

2 Putsa filén och skär i skivor. Lägg plastfolie över och banka försiktigt ut köttet med handen. Stek i smör, cirka 2 minuter per sida. Krydda med salt och peppar.

3 Dela baconskivorna tvärsöver och knaperstek dem. Låt rinna av på hushållspapper. Skiva tomaterna. Kantskär eventuellt brödet och rosta det lätt.

4 Bred majonnäs på 4 av brödsnivorna. Lägg på sallad, fläskfilé, tomat och bacon. Avsluta med majonnäs. Lägg på resten av brödsnivorna som lock. Tryck ihop och dela på diagonalen. Fäst med tandpetare.