

Roastbeefmad med hjemmelavet karrysalat og ristede løg

- Bag dit eget rugbrød på få timer med [denne opskrift](#).
- Køb roastbeef i skiver.
- Find opskriften på [hjemmelavet karrysalat / grov remoulade her](#).
- Find opskriften på [hjemmelavede ristede løg her](#).
- Saml maden og nyd!

Ingredienser

- Rugbrød, hjemmebagt eller købt
- Smør hvis du synes
- Roastbeef
- Karrysalat eller en grov remoulade
- Ristede løg, hjemmelavede eller købte.
- En lille dusk grønt, for at pynte

Sådan gør du

1. Start med at lave dine ristede løg: de skæres i tynde ringe, deles godt op og vendes i en skål med mel. Derefter skal de i en gryde med masse af fritureolie. Lad dem ligge her i 5 minutters tid, til de er helt sprøde og lysebrune. Dryp dem af på et stykke køkkenrulle.
2. Lav så din karrysalat efter opskriften oven for. Der er lidt grøntsager der skal snittes og så skal det ellers blot blandes rundt i en skål med dressingen.
3. Smør dit rugbrød med smør (hvis du vil) og kom roastbeef over
4. Kom så karrysalaten og de ristede løg på og slut evt. med en smule grønt