

Flanksteak sandwich med løgkompot og ristede løg

Opskrift til 4 sandwich

[Se sandwichbrød her](#)

Samlet tid

2 timer, hvis du bager brød selv

Ingredienser

- Brød: 4 stk.
- Flanksteak: omkring 600 g
- Bagte tomater (10 cherrytomater, lidt olie + salt)
- Mayonaise: 6 spsk.
- Rucola: 1/2 pakke
- Løgkompot (1 stort løg, 1 spsk. smør + 1 spsk. olie, 2 spsk. lys sirup, 3 spsk. eddike + lidt salt og peber)
- Ristede løg (1 stort løg, 1 dl hvedemel, 3-4 dl fritureolie/ solsikkeolie)

Sådan gør du

1. Start med at bage dine brød, følg [opskriften her](#) eller køb dig til nogle
2. Din flanksteak skal steges, måske du har rester fra grillaftenen igår – det ville jo være helt oplagt. Ellers steg den på en grillpande efter anvisning på pakken.
3. Tomater halveres og kommes i et ovnfast fad sammen med lidt olie, salt og peber. Bag ved 170 grader i 20 minutters tid.
4. Løgkompot og ristede løg laves: skær løg i skiver og gør klar på komfuret, frem med en pande som du kommer lidt olie og smør på samt en gryde hvor du kommer fritureolie eller solsikkeolie i.
5. På panden kommer du halvdelen af løgene, resten af løgene skilles godt ad og kommes i en skål med mel, vend godt rundt.
6. Når fritureolien er godt varm kommes de her løg vendt i mel i, giv dem 5 minutters tid til de er gyldne og sprøde. Læg dem til tørre på godt med køkkenrulle.
7. De løg du har på panden vendes rundt i fedtet og der tilføjes sirup. Når de er vendt godt rundt i dette, kommes eddike, salt og peber ved. Lad det småsimre til væsken er fordampet.
8. Når dine brød er færdigbagte, er du klar til at samle dine sandwich: skær dem over og smør både under og over med mayo.
9. Kom rucola på og skær din steak i tynde skiver som lægges på.
10. Kom løgkompot, ristede løg og bagte tomater på, og luk sandwichen med låget.