



Laksepata-sandwich med provencalsk fyld

Beskrivelse

Laksepata-sandwich med provencalsk fyld

Ingredienser (4 pers.):

1 bager Lykkeberg 1899 laksepata
1 godt surdejsbrød med luftig krumme
1 sprødt salathoved
2-3 tomater
1 rødløg
½ agurk
2-3 spsk. kapers
1 håndfuld gode stenfri oliven
1 håndfuld basilikum og/eller frisk dild i hele blade
Evt. friskrevet peberrod
Evt. 2 håndkogte æg
Salt og peber
Olivenolie, mild vineddike eller balsamico

TIP! Sandwichen bliver bedst, hvis den laves dagen før den skal bruges

Fremgangsmåde:

Den øverste top af brødet skæres af og omkring 3/4 af det indre brød tages forsigtigt ud. Laksepataen skæres i 1 cm tykke skiver, salathovedet skylles og plukkes i blade, mens tomater, rødløg og agurk skæres i tynde skiver. Kapers og oliven hakkes groft, krydderurterne plukkes og de håndkogte æg skæres i skiver. Det udhulede brød fyldes lagvis med alle ingredienserne - ligesom ved en lasagne. Rækkefølgen er ikke særlig vigtig, dog anbefales det at lægge salat i bunden som det første lag. Krydr med lidt salt og peber på hvert andet lag, og dryp med olie og en smule eddike.

Anretning:

Når hele brødet er fyldt, lægges toppen på igen. Brødet pakkes ind i film eller et håndt opvredet viskestykke, og hviler under pres i køleskabet - helst til dagen efter. Skær brødet ud i passende sandwich-størrelser og server.