



FLÆSKESTEGS- SANDWICH MED VANILJESYLTEDE STIKKELSBÆR

10 stk.

200g stikkelsbær (gerne fra frost)

1 stk. citron

10g Tørsleffs Vanila

1 dl vand

1 dl eddike

1 dl sukker

10 stk. store burgerboller

150g grov sennep

150g trøffelmayonnaise

Ca. 1500g stegt ribbensteg

Frisk grønkål

Rødkål, gerne amarena-syltet

TILBEREDNING:

Lav en kogelage af citronskiver, Vanila, vand, eddike og sukker. Bring i kog og tilsæt stikkelsbær. Trækker ca. 1 time. Gerne længere.

Smør overbollerne med sennep og underbollerne med trøffelmayonnaise. Kom nippet grønkål og rødkål på, efterfulgt af ribbenssteg og syltede stikkelsbær. Luk til og server.

