

# Mørbradssandwich med chilimayo

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Brun mørbraden i olie på panden. Drys med salt og peber. Steg videre i ovnen i et ildfast fad ved 200 grader i ca. 18 minutter til kernetemperaturen er 65.

## Chilimayo:

Skær chili i små tern. Rør mayonnaisen med chiliterne, rød pesto, citronsaft, sød chilisauce, sennep, paprika, salt og peber. Stilles køligt og trækker et par timer inden servering.

Lun brødet i en 200 grader varm ovn i ca. 10 minutter. Flæk brødet og smør med et godt lag chilimayo. Skær mørbraden i skiver. Læg rucolasalat, mørbradsskiver, bløde løg og agurkskiver på bunden. Læg overen på.

## Ingredienser

1 svinemørbrad, ca. 600 g  
1 ciabattabrød eller -bolle  
1 håndfuld rucolasalat  
bløde løg  
agurkeskiver  
olie til stegning  
salt og peber

## Chilimayo:

125 ml mayonnaise  
1/2 rød chili  
1 spsk. rød pesto  
saften af 1/2 citron  
2 spsk. sød chilisauce  
1 tsk. Dijon sennep  
1 tsk. paprika  
salt og peber