

Reuben Sandwich

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~620 kcal

Reuben sandwich, çavdar ekmeği arasında corned beef, sauerkraut, İsviçre peyniri ve Russian dressing koyup tavada kızartarak Amerikan deli klasiğidir.

Malzemeler

Sandviç için

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 280 gr Corned beef
- 1 su bardağı Sauerkraut
- 4 dilim İsviçre peyniri
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Russian dressing için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1.5 yemek kaşığı Ketçap
- 1 yemek kaşığı Turşu relish
- 1 tatlı kaşığı Rendelenmiş horseradish
- 1 çay kaşığı Dijon hardalı

Yapılışı

- Mayonez, ketçap, turşu relish, horseradish ve Dijon hardalı karıştırın.
- Sauerkrautu süzün ve tavada 2 dakika ısıtın.
- Corned beef dilimlerini aynı tavada 2 dakika ısıtın.
- Ekmeklerin dış yüzüne tereyağı iç yüzüne Russian dressing sürün.
- Ekmeklere corned beef, sauerkraut ve İsviçre peynirini paylaşarak kapatın.
- Sandviçleri orta ateşte her yüzü 3 dakika, ekmeğin kızarmasına kadar pişirin.
- İkiye kesip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sauerkrautu iyice süzmek ekmeğin kızarmasını hızlandırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotlu turşu, patates cipsi ve hafif lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal