



Smørrebröd met aardappelsla & rosbief



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien
arachideolie
4 plakjes roggebroden
boter
aardappelsla (4 schepjes, kant-en-klaar uit het koelvak)
8 plakjes rosbief
1 bakje waterkers
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de uien in ringen. Frituur ze in ± 7 minuten goudbruin in olie van 180 °C. Laat uitlekken op keukenpapier en breng meteen op smaak met zout.
- 2.** Snij uit het roggebrood 4 rondjes (gebruik eventueel een glas om ze uit te steken). Besmeer ze met boter. Beleg achtereenvolgens met een flinke schep aardappelsla, 2 plakjes kunstig geplooid rosbief, gefrituurde uien en waterkers. Breng de rosbief goed op smaak met peper en zout. Serveer meteen.