



Pastrami sandwich



Ingrediënten voor 2 sandwiches

2	kleine baguettes of 4 sneetjes Italiaans witbrood
150 g	pastrami, dun gesneden
¼	komkommer
1	kleine ui
3 el	roomkaas
3 el	mosterd / of mierikswortel
80 g	cheddar of Goudse kaas gerijpt
	wittewijnazijn, zout, suiker, plantaardige olie

Bereiding

1/5

Snij de komkommer in dunne plakjes en marineer ze in twee eetlepels wittewijnazijn, twee eetlepels suiker en wat zout. Verwarm de oven voor op 180°C.

2/5

Snij de ui in dunne ringen en bak deze samen met één theelepels suiker een paar minuten op middelhoog vuur tot ze knapperig zijn.

3/5

Meng ondertussen de roomkaas met de mosterd of mierikswortel en snij de baguettes open. Rasp de kaas en strooi dit over de bovenste helften van de baguettes. Bak zowel de onderste als de bovenste helften ongeveer 3-4 minuten in de oven.

4/5

Besmeer de onderste helften met het mosterd-roomkaasmengsel of met de mierikswortelroom en beleg de broodjes dik met de pastrami (naar wens kan de pastrami eerst nog opgewarmd worden)

5/5

Verdeel de gemarineerde komkommer en de gebakken uienringen over de bovenste helften en leg de beide helften op elkaar. Afhankelijk van de grootte van de broodjes kun je de broodjes nog een keer doorsnijden.

Wijnadvies

Bij deze sandwich draait alles om het zachte gekruide rundvlees, dat eerst gepekeld, dan gerookt en vervolgens gekookt wordt. De komkommer en ui kunnen natuurlijk naar wens weggelaten of vervangen worden. Olijven zouden hier ook goed bij passen. Ik maak deze sandwich het liefst zoals hij hier beschreven wordt. Als bijpassende wijn adviseer ik de Prieuré Saint Jaume Corbières 2015. Aroma's van rijpe kersen en pruimen met een vleugje versgemalen zwarte peper passen prima bij de pastrami.

