

SMØRREBRØD OG SANDWICH

DET SMØRREBRØD, VI SERVERER PÅ CAFÉ EUROPA, HAR SIN EGEN HISTORIE. I BEGYNDELSEN STOD DER KUN "MADDER" PÅ VORES MENUKORT. FORESTIL DIG, AT DU HAR EN BLENDER. I DEN PUTTER DU NOGLE SKIVER ROASTBEEF, EN SKEFULD REMOULADE, EN SKEFULD LØGKOMPOT OG REVET PEBERRØD. OG BLENDER DET HELE! EN "EUROPA-MAD" VAR DENGANG PR. DEFINITION EN SKIVE RUGBRØD MED DENNE CREME PÅ. SKABT AF BOSERUP. UD AF DETTE KONCEPT OPSTOD NYE TANKER OG MULIGHEDER – OG "SNITTERNE" KOM PÅ KORTET: EN SKIVE RISTET BONDEBRØD MED F.EKS. SMØR, BRIE, KAPERS OG RØDLØG, SKÅRET I BREDE "SNITTER". DET SMØRREBRØD, VI SERVERER I DAG, MINDER MEST OM DET GAMMELKENDTE FRA 1880'ERNE.

TRAMEZZINI ER VORES BUD PÅ EN TREKANTSSANDWICH. TRAMEZZINI ER DET ITALIENSKE ORD FOR SANDWICH, OG PÅ EUROPA BRUGER VI DET ORIGINALE TRAMEZZINOBRØD FRA VENEDIG. BRØDET BAGES AF EN FLYDENDE DEJ, DER ER LAVET AF BL.A. SVINEFEDT, MÆLK OG ØLGÆR. DET TAGER 12 TIMER FRA DEJ TIL FÆRDIGBAGT BRØD. TIL VORES SANDWICHES BRUGER VI TO TYPER BRØD: ET LYST, KOLDHÆVET FLUTE OG ET MØRKT, DER MINDER OM RUGBRØD. BIDDET I DISSE SANDWICHBRØD OG SALATENS FRISKHED ER AFGØRENDE FOR HELHEDSOPLEVELSEN AF EN EUROPA-SANDWICH.

DET HAR ALTID VÆRET VORES MÅL, AT FOLK, DER ARBEJDER PÅ KONTORERNE INDE I KØBENHAVN, SKAL KUNNE NÅ AT SPISE FROKOST PÅ EUROPA. DERFOR SKAL EN SANDWICH KUNNE BESTILLES, VÆRE SERVERET OG SPIST PÅ UNDER EN HALV TIME. DET ER OGSÅ OFTE RART, AT TILBEREDNINGEN GÅR HURTIGT DERHJEMME, FOR SÅ FÅR MAN BEDRE TID TIL AT VÆRE SAMMEN MED SINE GÆSTER. DU KAN BRUGE DISSE OPSKRIFTER TIL FLERE LEJLIGHEDER. SMØRREBRØDET ER IDEELT TIL EN SØNDAGSFROKOST, SOM SKAL VÆRE LET OG ELEGANT. EN TRAMEZZINISANDWICH ER PERFEKT TIL EN PICNIC ELLER SOM NATMAD TIL DEN STORE SOMMERFEST. FORHÅBENTLIG KAN DU OGSÅ FINDE LIDT INSPIRATION TIL MADPAKKEN.



SMØRREBRØD MED HØNSESALAT, PANCETTA OG ASPARGES

Hvis du ønsker en mere fedtfattig salat kan du erstatte creme fraiche 38 % med drænet yoghurt og undlade smør på brødet. Som alternativ til rugbrød kan du bruge ristet toast eller franskbrød og bruge bacon i stedet for pancetta.

4 PERSONER

HØNSESALAT

- 300 g svampe, skyllet og skåret i kvarte, f.eks. marksvampe og champignon
- 2 spsk. vindrukerneolie
- Salt og kværnet peber
- 1 bdt grønne asparges. Gem 8 hele til pynt
- og skær resten i små stykker
- ½ portion mayonnaise (se opskrift side XX), ca. 3 dl
- 1½ dl creme fraiche 38 %
- 1 tsk. Dijon sennep
- 1 spsk. HP sauce
- 1 tsk. salt
- 1 hel kylling. Kogt, kødet pillet fra og skåret i grove tern, ca. 500 g

ANRETNING

- 4 skiver rugbrød med smør
- 1 portion hønsesalat
- 12 skiver pancetta
- 8 asparges til pynt

HØNSESALAT

Rist svampene på en varm pande med olien. Krydr med salt og peber. Læg svampene i en sigte og køl af. Kog aspargesene i vand tilsat salt i 1½ minutter. Køl af i isvand. Dryp af. Bland resten af ingredienserne til en creme og vend den med asparges, svampe og kylling.

ANRETNING

Fordel hønsesalaten på brødet. Pynt med pancetta og asparges.





SMØRREBRØD MED ROASTBEEF, PICKLES OG PEBERROD

Til dette stykke smørrebrød er kødets kvalitet afgørende. På caféen bruger vi et stykke kød, der er modnet efter vore forskrifter og skåret fra højrebet. Du kan også bruge oksefilet fra supermarkedets køledisk eller spørge en velassorteret slagter efter oksefilet fra tørhængt højreb.

ROASTBEEF

Varm en pande op og tilsæt olien. Brun kødet på alle sider. Læg kødet i en bradepande, krydr godt med salt og peber og steg det i en varm ovn ved 225 C i ca. 20 minutter. Tag kødet ud og køl det af. Skær kødet i 12 skiver.

PEBERROD

Skrab peberroden med en kniv eller riv den på et rivejern.

BYG SMØRREBRØDET OP

Læg tre skiver kød på brødet og krydr med salt og peber. Pynt derefter med pickles, peberrod og kørvel.

4 PERSONER

- 2 spsk. vindrukerneolie
- 600 g oksefilet
- Salt og kværnet peber
- 50 g friskhøvlet peberrod
- 4 skiver rugbrød med smør
- ½ portion pickles, ca. 4 dl (se opskrift side XX)
- 4 kviste kørvel til pynt

4 PERSONER

- LEVERPOSTEJ
- 1½ dl boullion (se opskrift side XX)
- eller brug en bouillonterning
- 6 kviste timian
- 3 laurbærblade
- 1 løg, hakket
- 1½ dl fløde 13 %
- 50 g smør
- 50 g hvedemel
- 250 g svinelever, hakket
- 250 g kalvelever, hakket
- 350 g spæk, hakket
- 50 g kryddersild, hakket
- 2 æg
- 1 tsk. salt
- ½ tsk. peber
- 1 knivspids allehånde
- 1 knivspids nelliker

- APPELSIN-SYLTEDE RØDBEDER
- 2 store rødbeder
- Salt
- 100 g sukker
- Saft fra 4 appelsiner

- ANRETNING
- 250 g svampe, f.eks. marksvampe og champignoner
- 2 spsk. vindruekerneolie
- Salt og kværnet peber
- 4 skiver leverpostej
- 4 skiver rugbrød med smør
- 1 portion syltede rødbeder
- 2 spsk. purløg, finthakket

SMØRREBRØD MED LEVERPOSTEJ, APPELSIN-SYLTEDE RØDBEDER OG SVAMPE

Til leverpostejen på café Europa bruger vi både svinelever og kalvelever for at give en mere rund og kødfuld smag. Du kan vælge kun at bruge svinelever. Der er stor forskel på, om du bager eller koger rødbederne. Den naturlige sødme beholdes, når du bager dem i ovnen. Rødbederne optager mere smag, hvis du vender dem i lagen, mens de er varme.

LEVERPOSTEJ

Kog vand op med bouillonterningen, timian, laurbær og løg. Sigt suppen og tilsæt fløde. Smelt smør i en gryde, tilsæt mel og rør det til en smørbolle. Jævn den med suppen. Rør lever, spæk, sild, æg og krydderier sammen med den varme jævnning. Brug en hurtighakker. Kom farsen i en smurt form og bag postejen i vandbad i ovnen ved 150 C i ca. 50 minutter.

APPELSIN-SYLTEDE RØDBEDER

Vask rødbederne og læg dem på et lag af salt i en bradepande. Bag dem i 1½ time ved 180 C. Pil rødbederne, mens de er lune. Skær dem i grove tern. Smelt sukkeret i en lille gryde, indtil det bliver til karamel og tilsæt appelsinsaft. Lad det simre, indtil halvdelen er tilbage, og det er blevet til sirup. Skum af en gang imellem, mens det koger. Vend siruppen og rødbederne sammen.

ANRETNING

Skyl svampene og skær dem i kvarte. Varm en pande op, tilsæt olien og steg svampene gyldne. Krydr godt med salt og peber. Dryp af. Anret maden ved at lægge leverpostej på brødet og pynt derefter med svampe, rødbeder og purløg.



4 PERSONER

SANDWICH
2 flutes, begge delt på midten
og flækket på langs
_ portion sandwichcreme,
ca. 1_ dl (se opskrift side XX)
150 g blandet salat
12 skiver røget laks, ca. 400 g
1 portion krabbesalat (se nedenfor)
1 portion grøn dressing (se nedenfor)
4 kviste dild til pynt
2 lime, halverede

KRABBESALAT
400 g krabbekød, f.eks. snekrabbe,
presset fri for væde
10 g frisk koriander, grofthakket
2 æbler, finthakkede
50 g frisk ingefær, fintrevet
_ fed hvidløg, finthakket
Saft fra 1 lime
1/3 portion mayonnaise,
ca. 2 dl (se opskrift side XX)
1 tsk. salt
Kværnet peber

GRØN DRESSING
1 bdt. grøn basilikum, ca. 75 g
1 bdt. bredbladet persille, ca. 75 g
1 lille bdt. purløg, ca. 20 g
_ portion sandwichcreme, ca. 3 dl (se
opskrift side XX)
Saft fra _ citron
1 tsk. salt
Kværnet peber

SANDWICH MED RØGET LAKS,
KRABBESALAT OG GRØN DRESSING

Denne sandwich kan alternativt laves som en salat på en tallerken,
hvor du lægger laksen på, pynter med krabbesalaten og serverer dressingen
ved siden af. Grøn salat og godt brød hører også til.

SANDWICH

Smør brødet med sandwichcreme. Læg salat på og dernæst røget
laks. Fordel krabbesalaten, så den ligger på midten og pynt med dild og
lime. Server dressingen ved siden af.

KRABBESALAT

Bland alle ingredienser sammen.

GRØN DRESSING

Pluk basilikum og persille groft. Skyl de tre slags krydderurter og dryp
dem af. Blend alle ingredienser sammen. Sørg for at krydderurterne er blendet
helt fint.

VEGETARSANDWICH
MED RYGEOST, PESTO OG TOMAT

Denne sandwich er den klassiske italienske kombination af tomat,
mozzarella og pesto. Til vores udgave har vi valgt rygeost som et mere
smagfuldt og dansk islæt, der tilmed er fedtfattigt.

SANDWICH

Læg salat på brødet og dernæst tomat. Krydr med salt og drys med løg.
Kom rygeost på, krydr med peber og drys med purløg. Fordel pestoen på midten
af sandwichen og pynt med basilikum. Server basilikummarinaden til.

PESTO

Pluk basilikum groft og skyl. Dryp af. Rist pinjekernerne på en pande
eller i ovnen med olie og salt. Køl af. Blend alle ingredienser på en hurtighakker,
til de har den ønskede grovhed.

4 PERSONER

SANDWICH
2 flutes, begge delt på midten og flækket
på langs
150 g blandet salat
4 kryddertomater på stilk, skåret i skiver
Salt
1 skalotteløg, finthakket
400 g rygeost 10 %, skåret i skiver
Kværnet peber
1 bdt. Purløg, fintskåret, ca. 20 g
1 portion pesto (se nedenfor)
4 kviste basilikum til pynt (gerne rød)
1 portion basilikummarinade (se opskrift
side XX)

PESTO
1 bdt. basilikum, ca. 75 g
100 g pinjekerner
1 spsk. jomfruolivenolie
1 tsk. salt
50 g parmesanost, revet
1 dl jomfruolivenolie



SANDWICH MED **SKAGENSKINKE**, SALSA ROMESCO OG BLUE CHEESE DRESSING

Her skaber skinken og dressingen en kraftfuld kombination, og salsa romescoen sikrer balancen med sin sødme. Du kan også bruge andre typer lufttørret skinke, f.eks. serrano eller parma. Skagenskinken er yderst velegnet, fordi den også er en smule røget. Denne salsa romesco er en mere fast udgave end normalt.

SANDWICH

Smør brødet med sandwichcreme. Fordel salaten på brødet. Læg skinken på og kom salsaen på midten af sandwichen. Pynt af med basilikum. Server blue cheese dressing ved siden af.

SALSA ROMESCO

Steg løgene i en gryde med olivenolie, timian og hvidløg. Tilsæt cognacen, når løgene er møre og klare i farven. Køl løgene af. Rist mandlerne på en varm pande eller i ovnen, til de er gyldne. Køl af. Blend alle ingredienserne på en hurtighakker. Smag til med salt og peber.

BLUE CHEESE DRESSING

Alle ingredienser undtagen olie køres i en blender. Tilsæt olien lidt efter lidt, mens du blender videre.

4 PERSONER

SANDWICH

2 flutes, begge delt på midten og flækket på langs

_ portion sandwichcreme, ca. 1_ dl (se opskrift side XX)

150 g blandet salat

16 skiver skagensskinke, ca. 300 g

1 portion salsa romesco (se nedenfor)

4 kviste basilikum til pynt

1 portion blue chesse dressing (se nedenfor)

SALSA ROMESCO

3 skalotteløg, grofthakkede, ca. 100 g

2 spsk. jomfruolivenolie

2 kviste timian

1 fed hvidløg, finthakket

2 spsk. cognac

150 g mandler, smuttede

250 g rød peberfrugt, bagt og skindet fjernet (kan købes færdiglavet på glas)

2 spsk. sherryeddike

1 dl jomfruolivenolie

1 tsk. salt

Kværnet peber

BLUE CHESSE DRESSING

50 g blåskimmelost

_ portion mayonnaise, 3 dl (se opskrift side XX)

1 dl creme fraiche 18 %

1 tsk. Dijon sennep

Saft fra _ citron

1 tsk. salt

Kværnet peber

CLUB SANDWICH MED STEGT PANCETTA OG KARRYDRESSING

Dette er en af de mest udbredte café-klassikere. Den så første gang dagens lys i New York i 1894. Oprindeligt var club sandwichen med kalkun, men den har udviklet sig gennem årene. Du kan med fordel lave karrydressingen dagen i forvejen, så trækker den mere smag. Kan serveres med råkostsalat (se opskrift side XX).

4 PERSONER

- SANDWICH
- 12 skiver pancetta
- 4 stk. kyllingebryst eller 12 stk. kylling inderfilet, ca. 400 g
- 12 skiver godt italiensk brød
- 1 portion kryddersmør, blødt (se opskrift side XX)
- 150 g blandet salat
- 4 store tomater på stilk, skåret i skiver
- Salt og kværnet peber
- 1 bdt. purløg, finthakket, ca. 20 g
- 100 g mango chutney, blendet
- 1 portion karrydressing (se nedenfor)

- KARRYDRESSING
- 1 portion sandwichcreme
- 50 g mangochutney (stærk), blendet
- 1 spsk. karry

SANDWICH

Steg pancettaen på en pande, indtil den er gylden og sprød. Steg dernæst kyllingen på samme pande i ca. 8-10 minutter på hver side. Krydr med salt og peber. Smør brødet med kryddersmør og rist det i en varm ovn i 10 minutter ved 200 C. Byg sandwichen op i tre lag. Først brød, salat og tomat – krydret med salt, peber og purløg. Så brød, kylling (flækket på langs) og pancetta. Og endelig lægges det sidste lag brød på. Server karrydressing og chutney ved siden af.

KARRYDRESSING

Rør ingredienserne sammen.





BLT SANDWICH MED AIOLI

BLT står for Bacon, Lettuce, Tomato – bacon, salat og tomater. Kryddertomater på stilk har den bedste smag til denne sandwich. Vælg noget godt bacon, f.eks. back bacon (engelsk bacon), kalvebacon eller måske pancetta. Vi har valgt at servere aioli til vores BLT sandwich. Aioli er en hvidløgsmayonnaise af provencalsk afstamning.

SANDWICH

Steg pancettaen/baconen på en pande, indtil den er sprød og gylden. Smør brødet med pesto og rist det i en varm ovn i ca. 10 minutter ved 200 C. Byg sandwichen op med brød, salat, tomat (krydret med salt og peber), løg, pancetta/bacon, basilikum og til sidst endnu et stykke brød, som er smurt med aioli. Server den overskydende aioli ved siden af.

AIOLI

Bland alle ingredienser sammen undtagen olien og kør dem på en hurtighakker eller blender. Tilsæt olien lidt efter lidt, mens du blender.

4 PERSONER

SANDWICH

16 skiver pancetta/bacon
8 skiver godt italiensk brød
_ portion pesto (se opskrift side XX), ca. 2 dl
200 g blandet salat
8 store kryddertomater på stilk, skåret i skiver
Salt og kværnet peber
2 skalotteløg, finthakkede
1 bdt. basilikum, ca. 75 g
1 portion aioli (se nedenfor)

AIOLI

_ portion mayonnaise, ca. 3 dl (se opskrift side XX)
2 æggeblommer, pasteuriserede
1 tsk. Dijonsennep
1 spsk. citronsaft
_ tsk. tomatpuré
2 fed hvidløg, finthakkede
_ tsk. salt
_ dl hvidvin
1 dl jomfruolivenolie

TUNA MELT SANDWICH

Navnet "Tuna melt" kommer af tun og smeltet ost. På Europa bruger vi frisk tun til denne sandwich. Du kan som alternativ købe en god tun i olie. Servér gerne en blandet salat til.

4 PERSONER

- SANDWICH
- 8 skiver godt italiensk brød
- _ portion kryddersmør (se opskrift side XX)
- 300 g reven ost
- 400 g tunfilet, skåret i 8 skiver
- Salt og kværnet peber
- 1 spsk. jomfruolivenolie
- 1 portion salsa verde (se nedenfor)

- SALSA VERDE
- 1 skalotteløg, finthakkede
- 60 g kapers, finthakkede
- 100 g cornichoner, finthakkede
- 1 fed hvidløg, finthakket
- 1_ dl finthakkede krydderurter, f.eks. bredbladet persille, dild, mynte og basilikum
- 25 g ansjoser, finthakkede
- 2 spsk. sherryeddike
- 2 tsk. Dijonsennep
- 1_ dl jomfruolivenolie
- Salt og kværnet peber

SANDWICH

Smør brødet med kryddersmør. Fordel osten på brødet og bag det ca. 10 minutter i en 200 C varm ovn, eller indtil det er sprødt og osten smeltet. Krydr tunen og steg den på en varm pande tilsat olie, ca. 1 minut på hver side, så den er endnu er lyserød indeni. Byg sandwichen op: Læg først 2 skiver tun på en skive brød (siden med ost skal vende opad). Fordel salsaen ovenpå og læg det andet stykke brød på (siden med ost skal vende nedad).

SALSA VERDE

Bland alle ingredienser sammen og smag til med salt og peber.



TRE SLAGS TRAMEZZINI			
Det originale tramezzinibrød er svært at skaffe her i landet. Du kan derfor i stedet bruge et godt lyst eller mørkt sandwichbrød. Hvis du laver dine tramezzini dagen i forvejen, kan de nå at sætte sig, og det giver en bedre sandwich. Husk at dække dem til med husholdningsfilm, mens de står på køl natten over. Kan serveres med en blandet salat.			
4 PERSONER			
KALKUN, HUMMUS OG HONNING-SENNEPSDRESSING			
12 skiver sandwichbrød _ portion sandwichcreme, ca. 1_ dl (se opskrift side XX) 8 skiver kalkun, ca. 300 g 1 portion honning-sennepsdressing (se nedenfor) _ portion hummus, ca. 3 dl (se opskrift side XX)			
HONNING-SENNEPSDRESSING 2 spsk. Dijonsennep 4 spsk. flydende honning Saft fra en _ citron 1 tsk. salt Kværnet peber 2 dl vindrukerneolie			
SANDWICH Skær skorperne af brødet og smør sandwichcreme på brødet. Byg sandwichen op lagvis: Brød, kalkun, dressing, brød, hummus, dressing, brød. Skær sandwichen i to trekanter.			
HONNING-SENNEPSDRESSING Alle ingredienser, undtagen olien, piskes sammen. Tilsæt derefter olien lidt efter lidt, indtil dressingen får en tyk konsistens.			
SKINKE, OST OG GROV SENNEPSMAYONNAISE			
12 skiver sandwichbrød 1 portion grov sennepsmayonnaise (se nedenfor) 8 skiver god (italiensk) kogt skinke, ca. 300 g 8 skiver ost, f.eks. lagret Comté, ca. 200 g 2 kryddertomater på stilk, skåret i skiver			
GROV SENNEPSMAYONNAISE _ portion sandwichcreme, ca. 1_ dl (se opskrift side XX) 2 spsk. grov sennep (f.eks. Moutarde à l'Ancienne fra Maille)			
RØGET LAKS MED AVOCADO OG FRISKOST			
2 avocadoer (modne) Saft fra _ citron 12 skiver sandwichbrød _ portion sandwichcreme, ca. 1_ dl 12 skiver røget laks, ca. 300 g Kværnet peber 1 portion friskost (se nedenfor)			
FRISKOST 1_ dl finthakkede krydderurter, f.eks. dild, purløg, bredbladet persille 100 g semi dried tomater, finthakkede 200 g Mascarpone 50 g Ricotta 50 g Philadelphia ost 50 g Parmesan ost (revet) 1 tsk. salt Kværnet peber			