



Reuben sandwich met pastrami en zuurkool

Een klassieker uit de New Yorkse delicatessenzaken: geroosterd roggebrood met pastrami, gesmolten Zwitserse kaas, zuurkool en romige Russian dressing.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 sneden roggebrood
- 400 gr pastrami of gerookt rundvlees, dun gesneden
- 200 gr zuurkool, uitgelekt
- 8 sneden Emmentaler of Zwitserse kaas
- 80 gr boter, zacht
- 4 eetlepel mayonaise

2 eetlepel ketchup
1 eetlepel fijngehakte augurk
1 theelepel worcestersaus

Bereidingswijze

- 1.** Meng voor de dressing de mayonaise, ketchup, augurk en worcestersaus tot een gladde saus.
- 2.** Bestrijk 4 sneden brood aan de binnenkant met de dressing.
- 3.** Beleg met een snee kaas, de pastrami, een laag zuurkool en nog een snee kaas.
- 4.** Leg er telkens een tweede snee brood op en boter de buitenkanten van de sandwiches in.
- 5.** Bak de sandwiches in een pan op matig vuur aan beide kanten goudbruin en knapperig tot de kaas smelt.
- 6.** Snijd doormidden en dien meteen warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)