



Reuben sandwich met pastrami en zuurkool

Een klassieker uit de New Yorkse delicatessenzaken: geroosterd roggebrood met pastrami, gesmolten Emmentaler, zuurkool en romige Russian dressing. Krokant van buiten, smeuïg van binnen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 sneden roggebrood
- 400 gr pastrami, dun gesneden
- 200 gr zuurkool, goed uitgelekt
- 8 sneden Emmentaler
- 80 gr zachte boter

4 el mayonaise
2 el ketchup
1 el fijngehakte augurk
1 kl worcestersaus

Bereidingswijze

1. Meng de mayonaise, ketchup, fijngehakte augurk en worcestersaus tot een gladde Russian dressing.
2. Bestrijk de binnenkant van 4 sneden roggebrood royaal met de dressing.
3. Beleg elke snee achtereenvolgens met een snee Emmentaler, een kwart van de pastrami, een kwart van de uitgelekte zuurkool en nog een snee Emmentaler.
4. Dek af met de resterende sneden roggebrood en bestrijk de buitenkanten van elke sandwich aan beide zijden dun met zachte boter.
5. Verhit een grote koekenpan op matig vuur. Leg de sandwiches in de pan en bak ze 3 tot 4 minuten aan de eerste kant tot ze goudbruin en knapperig zijn.
6. Draai de sandwiches voorzichtig om en bak nog 3 tot 4 minuten tot ook de tweede kant goudbruin is en de kaas volledig gesmolten is.
7. Snijd elke sandwich diagonaal doormidden en dien meteen warm op.

Tip

Laat de zuurkool na het uitlekken nog even droogdeppen met keukenpapier. Zo vermijdt u dat het vocht het brood doorweekt tijdens het bakken.

Lekker met

Knapperige frietjes of een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Een koud, licht blond bier of een glas ijsthee past perfect bij de hartige, licht zure smaken van deze sandwich.