Koreansk street toast

Jonny · 2025-02-15



Förberedelsetid

Ca 30 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 st halv skivor, 1 halv per person

Description

Denna koreanska street toast är Sydkoreas mest populära gatumat och den är ett måste att testa för alla komfortmatälskare!
Detta gjorde vi förra helgen men utan gul lök. Körde i smörgås grillen 3-4 minuter per sida så osten smälter. Det blev en lördags hitt... Svensk varinat
Den i filmen är super god också
Koreansk street toast

Ingredienser

- **4** noskiva(or) vitt bröd
- **50** g smör
- **300** g vitkål eller salladskål
- **1** st morot, skalad
- **2** st salladslökar eller ½ medelstor gul lök
- **4** skiva(or) amerikansk cheddarost
- **3** st ägg
- **2** skiva(or) skivor kokt skinka
- salt
- strösocker
- ketchup och senap

Instruktioner

1. Tvätta och skala grönsakerna.
2. Strimla kål, lök, salladslök och morötter tunt. Blanda alla grönsaker i en stor skål och salta över dem.
3. Vispa snabbt äggen i en separat skål.
4. Tillsätt ¾ av grönsakerna i äggen, blanda väl.
5. Hetta upp en stor panna eller non-stick stekpanna på medelvärme.
6. Stek brödskivorna i smör och på båda sidorna och lyft upp dom och lägg åt sidan.
7. Lägg en ny klick smör i pannan och tillsätt omelettblandningen, forma den till en rektangel med spateln.
8. Dela omeletten i två lika stora rektanglar.
9. Stek i 2-3 minuter.
10. Lägg resten av grönsakerna ovanpå och tryck ner det så att det fastnar.
11. Vänd omeletterna och stek på andra sidan i 2-3 minuter.
12. Toppa omeletten med cheddar och den kokta skinkan.
13. Bygg ihop mackorna med grönsaksomeletten ovanpå det smörstekta brödet och strö sedan lite socker ovanpå varje omelett och avsluta med ketchup/senap och sedan ytterligare en skiva smörstektbröd.
14. Servera omedelbart medan den är varm.