



BIG MAC TOAST



ZUTATEN:

- 1 Roastbeef
- 5 Scheiben Bacon
- 5 Toastscheiben
- 5 Scheiben Cheddar
- etwas Kopfsalat
- 1 rote Zwiebel
- 5 Cornichons
- 2 EL BBQ Sauce
- 3 EL Mayonaise
- 1 TL Senf
- 1 TL Gurkenwasser
- etwas Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Roastbeef bei 180 °C im Airfryer bis zu einer Kerntemperatur von 52 °C garen. Das dauert je nach Dicke ungefähr 10 Minuten. Den Bacon gleichzeitig mitgaren und herausnehmen, sobald er schön knusprig ist.

Währenddessen die rote Zwiebel halbieren. Eine Hälfte fein würfeln und die andere Hälfte in dünne Halbringe schneiden. Für die Sauce BBQ-Sauce, Mayonnaise, Senf, Gurkenwasser und die Zwiebelwürfel miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cornichons längs und den Kopfsalat in feine Streifen schneiden.

Das Roastbeef kurz ruhen lassen und anschließend gegen die Faser dünn aufschneiden. Die Toastscheiben mit Cheddar und Roastbeef belegen und bei 180 °C für etwa 5 Minuten in den Airfryer geben.

Danach den knusprigen Bacon, die Zwiebelringe, Cornichons und den Salat darauf verteilen. Zum Abschluss die selbst gemachte Sauce im Big-Mac-Style darübergeben.

