

# Pastrami Sandwich - den klassisk Pastrami Sandwich

Efter min første egen hjemmelavede Pastrami, som var et kæmpe succes! Var jeg nødt til at lave en Pastrami sandwich selvfølgelig. Her besluttede jeg mig til den klassiske variant, hvor den rene pastrami-smag skulle være i fokus. Og selvfølgelig skulle den første Pastrami Sandwich laves i en hjemmebagt bolle. De yderlige ingredienser er nemt: mayonnaise og syltede agurk skiver. Ikke mere og ikke mindre. skal være i en Klassisk Pastrami Sandwich.



Pastrami Sandwich Burger med mayonaisse og syltede agurker

## Den klassisk Pastrami Sandwich

Når man kaster sig ud i verdensklasse pålæg bliver man faktisk også nød til at lave Bollerne og Mayonnaisen selv til ens Sandwich! Så er det nok ikke helt en Sandwich men en Sandwich Burger.

Jeg har lavet dem efter min [Burger Buns opskrift](#).

<https://boemsen.com/ultimate-burger-boller-here-we-go/>

Efter de var færdig har jeg skåret dem op og kommet nogle frisk lavet mayonnaise på både over og under bollen.

**[Opskriften på frisklavede Mayonnaise finder du her:](#)**

<https://boemsen.com/mayonnaise/>

Derefter har jeg belagt dem med rigeligt frisk skåret Pastrami. Pastramien har jeg skåret ud i ca. 1,5mm tykke skiver. Ovenpå min Pastrami kom der 2-4 skiver syltede agurker. Derefter kommer du Overbollen på, og så heder det at lukke øjne og nyde den her simple klassiske Pastrami Sandwich Burger.

Jeg er ikke den store fan af syltede agurker. Når det gælder burger bliver de syltede agurker sorteret fra, og for sig selv får de et stort NEJ TAK herfra. Men lige her i denne Pastramai Sandwich Burger er de top of the line. Deres syre giver det hele den sidste kik. Og jeg er ret sikker på at denne Sandwich Burger vil også ramme prikket over i et hjem ved dig.

Så hvis du har måde på at prøve at lave Pastrami selv, kan du finde min **[opskrift på Pastrami her:](#)**

<https://boemsen.com/pastrami-goer-det-selv/>

**Tip.:** Man kan variere smagen ved at man tilføjer lidt sennep og honning til den Mayonnaise man bruger til ens Pastrami Sandwich. Det giver en super lækker sød kontrast til Pastramien. Og for mit vedkommen er det den bedste kombination i en Pastrami Sandwich.