

# (odc.38) sandwicz z homarem

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.38)

trudność: **trudne**

## **Składniki**

1 homar  
1 bochenek białego chleba z formy  
masło  
6 plastrów pancetty albo suszonego boczku długo dojrzewającego  
1 opakowanie rukoli  
1 główka sałaty rzymskiej albo lodowej  
sól, pieprz  
1 pomidor

## **Majonez bazyliowy**

1 żółtko dużego, wiejskiego jajka  
1 łyżeczka musztardy Dijon  
oliwa  
garść liści bazylii  
sól  
cytryna

## **Przygotowanie**

Utrzeć żółtko z musztardą. Powoli dolewać oliwę cienką strużką przez 45 sekund, mieszając. Liście bazylii utrzeć z solą w moździerzu i dodać do masy jajecznej. Dodać sok z cytryny w takiej ilości, żeby majonez uzyskał pożądaną konsystencję.

Rozgrzać piekarnik do 160°C i upiec na blasze pancettę, aż stanie się delikatna i chrupiąca. Gotować homara we wrzątku przez ok. 8 minut. Wyciągnąć go z wody i odłożyć, żeby nieco wystygł. 6 kromek chleba dokładnie posmarować masłem, aż po krawędzie. Przekroić homara ostrym nożem wzdłuż grzbietu i ogona (tędy biegnie naturalny szew), a potem od spodu w stronę głowy. Oderwać szczypcę. Rozdzielić tułów homara na połowy, wyrzucić tzw. „czarne jelito” i mały woreczek znajdujący się tuż przy głowie. Wyjąć mięso z ogona. Rozbić szczypcę uderzając w nie tępą krawędzią noża. Wyjąć spod pancerza mięso. Na czterech kanapkach położyć po łyżce majonezu, lekko rozsmarować i przykryć sałatą. Ciepłe mięso z tułowia pokroić na mniejsze części i przełożyć wszystko na kanapki z sałatą. Pomidora pokroić na cienkie plasterki, położyć na mięsie homara i posypać solą oraz pieprzem, dodać plasterki uprażonego boczku oraz po kilka liści rukoli. Ułożyć po dwie kanapki z homarem jedna na drugiej, przykryć pustą kromką z masłem i lekko docisnąć. Przekroić ząbkowanym nożem na ukos, żeby powstały trójkątne kanapki.

© Jamie Oliver