AMERIKANSK INSPIRERET BØF

MED TOMAT/HVIDLØG & BACONTERN

Opskrift: 2010



Ingredienser	Vareforbrug til 8 stk.
1,200 kg	Hakket oksekød (12-16% fedt)
0,200 kg	Grøntsagsmix Tomat & Hvidløg (udblødt og drænet)
0,230 kg	Barbecuemarinade Original
0,090 kg	Bacontern
0,125 kg	Champignon i skiver
0,080 kg	Pussta Krydderi
8 stk.	Kartoffelrösti, store

Fremstilling

Grøntsagsmix Tomat & Hvidløg udblødes i minimum 3 timer før brug (se vejledning på posen). Den udblødte Grøntsagsmix Tomat & Hvidløg blandes med Barbecue-marinade Original og de skiveskårne champignoner.

Der formes 8 bøffer á 150 g, hvor kanterne rulles i Pussta Krydderi. Hver bøf toppes med 70 g af grøntsags- og marinadeblandingen. Pynt af med bacontern.

Bøfferne anrettes på kartoffelrösti, som vist på billedet og kommes herefter i bakker.

Tilberedning

Bøffen steges i en forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 20 minutter.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 111 254	Grøntsagsmix Tomat & Hvidløg	0,500 kg	Pose
91 132 027	Barbecuemarinade Original	5,000 kg	Spand
91 111 068	Pussta Krydderi	2,000 kg	Spand