BEEF TRUFFLES

BACON BLUE CHEESE

Opskrift: 2042



Varenr.	Ingredienser	Indhold
	Oksekød 14-18%, 130 g pr. bøf	2,100 kg
91 101 424	Formbøf blanding	0,125 kg
	Vand	0,300 kg
91 135 351	Glansmarinade Bacon & Blue Cheese	0,400 kg
	Ost, revet	0,300 kg
91 111 052	Hawaii inspireret krydderi	0,150 kg
	Rødløg, syltede	0,250 kg
	Danablu ost	0,500 kg
	Bacon, røget og slicet	0,600 kg
95 502 015	Bindegarn seaming rød/hvid 200 g	
96 605 020	Bøfformer PF135 Ø 70 mm	
Vareforbrug: 19 stk.		**4,725 kg**

Fremstilling:
Det hakkede oksekød blandes sammen med vand og formbøf blanding. Herefter formes der bøffer af 0,130 kg.

Bøfferne formes med truffle maskinen. Efterfølgende vikles bacon rundt om bøffen og enkelt snøres med bindegarn.
Toppen krydres med Hawaii inspireret krydderi.

Glansmarinade bacon & blue cheese og revet ost blandes og anrettes øverst på bøfferne. Pyntes med skive af danablu ost, syltede rødløg og frisk timian.

Tilberedning:
Steges i ovn ved 180°C i cirka 25-30 min. eller grill ved indirekte varme til bøfferne har opnået en kernetemperatur på 75°C.

Serveringsforslag:
Årstidens salat.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 101 424	Formbøf blanding (Kasse á 10 poser)	0,500 kg	Pose
96 605 020	Bøfformer PF135 Ø 70 mm	1 stk.	Pose
91 135 351	Glansmarinade bacon & blue cheese	2,500 kg	Spand
91 111 052	Hawaii inspireret krydderi	3,000 kg	Spand
95 502 015	Bindegarn seaming rød/hvid 200 g	6 stk.	Pakke