

Skinke gyros med flødekartofler

Opskrift nr.:

74-0003

Råvarer: Til 5 bakker

Varenummer

Kg		
2,200	Skinkekød i strimler	
0,800	Grøntsagsbl.	
2,000	Flødekartofler, Peka	
0,150	Bacon Rub 1kg. Pose	9276
<u>0,300</u>	Würzöl naturel gyros	238241
	Alubakke med rumdeler	
5,450	Total	

Arbejdsgang:

Skinkekød i strimler og grøntsagsblandingen marineres i den afvejede mængde Gyros marinade, og placeres i den ene side af bakken. Pyntes af med en kvist grønt (F.eks. frisk timian, ærteskud eller frisk rosmarin).

Flødekartoflerne fordeles i rummet ved siden af kødet. Pyntes af med Bacon rub.

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 25 min. Eller til en kernetemperatur på 68°C.