

Grillfakler marineret

Opskrift 81-0001

Råvarer:

2,000 kg.	Oksetykstegsfilet
0,300 kg.	Bacon i skiver
<u>0,200 kg.</u>	Würzöle Naturell Smoky Peber
2,500 kg.	Total

Varenr.

238244



Arbejdsgang:

Oksetykstegen skæres ud på langs i flade stykker på ca. 100 gr. (4 x 15 cm) på hver skive kommes en skive bacon. Kødet kommes på et grillspyd samtidig med at man snor det (se foto). Grillspyddene marineres i Würzöle Naturell Smokey Peber og kommes i den ønskede salgsemballage.

Tilberedning:

Grillfaklerne grillsteges ved ikke for meget direkte varme i ca. 5 min. De kan også tilberedes på pande eller i ovn.

Der er mulighed for tilkøb af etiketter til salgsemballagen

Denne serie af Hela Naturell oliemarinader indeholder kun naturlige ingredienser og er uden hydrogenede fedtstoffer, E-numre og allergener. Produkterne opfylder hermed et stigende antal forbrugeres ønske om "rene" produkter uden tilsætningsstoffer.

- Uden allergener
- Uden hydrogenerede fedtstoffer
- Ikke tilsat glutamat
- Uden konserveringsmidler
- Fri for kunstige farvestoffer
- Uden laktose

