



Grillbøf mexicomarineret med bacon

Opskrift 83-0002

Råvarer:

2,000 kg.	Hakket oksekød
0,350 kg.	Bacon i skiver
0,300 kg.	Stimlede grøntsager
<u>0,200 kg.</u>	Würzöle Naturell Mexico
2,850 kg.	Total

Varenr.

238244



Arbejdsgang:

Form oksefarsen til grillbøffer af ca. 0,100 gr. Mariner de strimlede grøntsager let i marinade. Bøfferne smøres på ydersiden med Würzöle Naturell Mexico med smag af løg og hvidløg og omvikles med bacon. Pyntes med de marinerede grøntsagsstrimler og kommes i den ønskede salgsemballage.

Tilberedning:

Krydderbøfferne ovnstegtes eller grillsteges ved indirekte varme i ca. 15 min eller til en kerne temperatur på 78°C

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

