

# Oregano krydret italiensk hakkebøffer

## Receptnummer:

070001

## Råvarer:

<b>Kg</b>	<b>%</b>		<b>Varenummer</b>
1,300	78,80	Hakket oksekød, 10-12 % fedt	
0,200	12,10	Hakket soltørret tomater i olie	
<b>0,100</b>	<b>6,10</b>	<b>Porterhouse Krydderi</b>	<b>265403</b>
<b>0,050</b>	<b>3,00</b>	<b>Oregano</b>	<b>5799</b>
<b>1,650</b>	<b>100,00</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Alle ingredienserne blandes og formes til bøffer på ca 150gr (ca. 10 stk. bøffer).

I webergrillen brunes bøfferne over direkte varme flyttes derpå hen til indirekte varme og steges færdige 5-7 minutter på hver side til de er gennemstegte. Krydderes med salt og peber inden stegningen.

Efter stegningen kan bøfferne serveres med blandede salater stegte kartofler og en tomatsalsa.