

# Spansk krydret hakkebøffer "spicy"

## Receptnummer:

070002

## Råvarer:

Kg	%		Varenummer
1,300	81,25	Hakket oksekød, 10-12 % fedt	
0,100	6,25	Syltet chili	
0,100	6,25	Syltet rød peber	
<b>0,050</b>	<b>3,13</b>	<b>Bruschetta NL extra</b>	<b>190896</b>
<b>0,050</b>	<b>3,13</b>	<b>Rosmarin</b>	<b>5820</b>
<b>1,600</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 en krydret kartoffelsalat evt. med syltet røde pebre, grillet grøntsager og vendt med en olie/eddike dressing. En hvidløgs creme dressing vil også passe sig til.