

# BBQ krydret Amerikanske hakkebøffer "spicy"

## Receptnummer:

070003

## Råvarer:

<b>Kg</b>	<b>%</b>	<b>Varenummer</b>
1,300	82,28	Hakket oksekød, 10-12 % fedt*
0,100	6,33	Majs
0,100	6,33	Jalapeno
<b>0,075</b>	<b>4,76</b>	<b>Argentina grillkrydderi 240092</b>
<b>1,580</b>	<b>99,70</b>	<b>Total</b>

## Arbejdsgang:

\*Kødet til disse bøffer kan byttes med kalkun eller kylling eller der kan anvendes ½ okse og ½ kalkun.

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 cremet kartoffelsalat server også grillet majs kolber og en tomat dressing til.