

OPSKRIFT



HR. SKOV



EKSTRA VIDEO

Følg qr koden



INGREDIENSER TIL HR. SKOV'S BALSAMICO LØG

3 Mellemstore rødløg
1 Flaske Hr. Skov balsamico creme.

HR. SKOV BURGER MED NY DRESSING

Opskrift - 1 pers.

Det skal du bruge:

- 1 Brioche burgerbolle
- 200 g. Oksekød
- Hjerte salat
- 1 Bøf Tomat
- 1 håndfuld cornichoner
- ½ Salatløg (eller balsamico løg, se forsiden).
- Hr. Skov Grill marinade
- Hr. Skov Ramsløgs aioli
- Hr. Skov's Burger creme



Video til opskriften



Sådan gør du:

1. Start med at forme bøffen (diametere på bøffen skal være lidt større end bollens).
2. Bøffen krydres med salt og peber, og lægges derefter på en god, varm pande.
3. Mens bøffen steger, klargøres og snittes grøntsagerne.
4. Når bøffen er brunet godt af på begge sider, smøres et tyndt lag grill marinade på begge sider af bøffen.
5. Lad bøffen trække mens du varmer brødet og gør klar til at samle burgeren.
6. Smør overbollen med Hr. Skov's nye burger dressing og underbollen med ramsløgs aioli,
7. På den smurte underbolle lægges salat, 3 skiver tomat, bøffen (tilføj eventuelt et tyndt lag marinade), hakkede løg og cornichoner. (og evt. Hr. Skov's balsamico løg - se qr kode på forsiden).
8. Til sidst lægges den smurte overbolle på.

Danske og vilde råvarer - Dansk produceret

www.hrskov.dk