



COWBOY TOAST

(4 personer)

INGREDIENSER

Bløde løg

400g løg
40g olivenolie
1 spsk sukker
4 spsk sherryeddike
(Pedro Ximenes)
Salt og peber

Bøf

400g Hey Planet Buffalo-mince
5g HP-sauce
5g Worcestershire Sauce
Salt og peber
Olie til stegning

8 skriver brød fx Formbrød eller Surdejsbrød
4 skriver god ost fx Cheddar, Havgus eller Comté

FREM GANGSMÅDE

Bløde løg

- Pil, halvér og snit løgene på langs
- Steg løg i olie så de tager lidt farve og tilsæt sukker
- Lad løgene stege videre og karamellisere mere
- Tilsæt sherryeddike, når løgene er helt bløde og gyldne
- Smag til med salt og peber

Bøf

- Bland buffalo-mince med HP og Worcestershire sauce og smag til med salt/peber
- Form og steg små bøffer i samme størrelse som brødet (OBS Buffalo mince trækker sig ikke sammen på panden som fx hakkebøffer)
- Læg en skive ost på hver bøf og lav toast med bløde løg samt bøf
- Steg toast gyldne på panden og giv dem et skud i ovnen ved 170 grader i 5 min inden servering