

Oppskrift

Comfort Cravings - Biffsnadder i brioche med hvitløks- og persilledip



1

Biffsnadder

Varm olje i en stor stekepanne på høy varme. Stek biffstrimlene raskt i omganger til kjøttet får en fin stekeskorpe. Tilsett løk og grønn paprika og stek videre i 4–5 minutter til grønnsakene er myke og lett karamelliserte. Smak til med salt og pepper.

2

Hvitløks- og persilledip

Bland majones, finhakket persille, hvitløk, løkpulver, limesaft og salt i en bolle. Rør godt sammen og la dippen gjerne stå i kjøleskap i 10–15 minutter før servering.

3

Montering

Del briochebrødene i to og rist dem i en panne med litt smør til de er gylne. Legg biffsnadder med løk, paprika og topp med ost. La osten smelte og legg på toppen av briochebrødet, klem sammen og server med hvitløks- og persilledippen ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Biffstrimler Marinert 1,5kg Pk F



Ingredienser

Biffsnadder

Gilde Biffstrimler marinert	1,5 kg
Gul løk, i skiver	600 g
Grønn paprika, i strimler	400 g
Olje til steking	60 g
Salt	5 g
Pepper	10 g

Ost

Ost i skiver (f.eks. Cheddar eller Norvegia) 400 g

Brød

Brioche Hamburgerbrød	10 stk
Smør til risting av brød	50 g

Hvitløks- og persilledip

Majones	400 g
Persille, finhakket	30 g
Hvitløk, finhakket	15 g
Løkpulver	5 g
Limesaft	15 g
Salt	3 g