

# Bøffie - En trendy Pariserbøf

Madsens Bøffies, hvor kun fantasien sætter grænser:



## Det skal du bruge til din grund BØFFIE:

Brød - og her egner de billige ciabattabrød, som kan købes i diverse forretninger til næsten ingen penge, sig vel dig godt! Lidt god olie - vælg en type, som du godt kan lide! Noget til at smøre brødet med, hvilket for eksempel kan være: Barbequedressing, tomatketchup, grøn eller rød pesto, salsa i den styrke, du foretrækker, karryketchup, hakkede dåsetomater. Godt magert hakket oksekød ca. 175 g pr. brød. Tomater til at holde på fugtigheden.

## Sådan tilbereder du din grund BØFFIE:

Brødet halveres og flækkes på langs. Brødene lægges i en oliesmurt bradepande med bunden nedad. En smule af den gode olie dryppes på, og herefter smøres med det, du har valgt, eksempelvis grøn pesto, som slagter Madsen personligt holder meget af. Kødet deles nu i 4 lige store portioner, flades tyndt med en palet til kødet har brødetets størrelse. Kødet lægges på brødet. På hvert stykke brød lægges minimum 2 skiver tomater gerne tyndt skåret. Nu er det kun fantasien og din smag, som sætter grænser for fyldet på din BØFFIE.

## Sådan gør du din BØFFIE klar til ovn:



Nu er der uanede muligheder, og i flæng og uprioriteret slynger Madsen om sig med ideer: Oliven, rødløg i tynde skiver, majs, forårsløg, svampe, ost, rød eller grøn peber, tynde porrerings osv osv. Sluttelig en lille stribe af det, du smurte på brødet og igen et par dråber god olie på toppen.

## Sådan bager du din BØFFIE :

Forvarm ovnen til ca. 190 grader stil den på grill. Bag dine Bøffies 17 minutter til de er sprøde både forneden og i toppen.

God appetit, og husk at det kun er fantasien, der sætter grænser .....

