
Ribssteak-burger med syrlig sennepskål

Det skal du bruge

- 1 pakke ribssteak eller ribbensteg i skiver
- 1 glas BBQ-krydderi (eller din favorit BBQ-rub)
- 1 pose snittet blandet kål
- 1 glas drueagurker
- ½ agurk
- 2 spsk. grov sennep
- Salt og peber
- 1 pakke briocheboller
- BBQ-dressing

Sådan gør du

- Krydr ribssteaken med BBQ-krydderi og lidt salt.
- Steg den i ovnen ved 200 grader i ca. 15 minutter.
- Læg briochebollerne ind de sidste 5 minutter, så de bliver let sprøde.
- Hak 5 drueagurker og den halve agurk fint.
- Bland med kålen, grov sennep, salt og peber.
- Smør både over- og underbolle med BBQ-dressing og lidt sennep.
- Fyld med den syrlige kålsalat og skiver af ribssteak.

Holms tip: Top med friske rødløg og sprødstegt bacon – så spiller den for alvor.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen

