TILBEREDNING - Texas-buffet

Tænd ovnen på 180°C varmluft.

Sæt bagekartoflerne i ovnen.

Efter 10 minutter sættes kød og majs i ovnen i 15-20 minutter.

Når der er 5-10 minutter tilbage lunes brødet.

Har du valgt rå helstege: Steges i ovn:
- Kernetemperatur: Grisekød & kalkun 75°C
- Kernetemperatur: Okse & kalvekød 65°C

Grisemørbrad forsteges på pande på begge sider. Steges herefter færdig i ovnen sammen med majs og hotwings i 15-20 minutter.

Tykstegsbøf steges på pande eller grill i 3-4 minutter på hver side. Skal herefter trække under staniol i ca. 4 minutter. Krydr med salt og peber.

Alle salater er klar til anretning og servering.

Herefter er produkterne klar til anretning og fest.

Du kan med fordel grille majs og kødet.