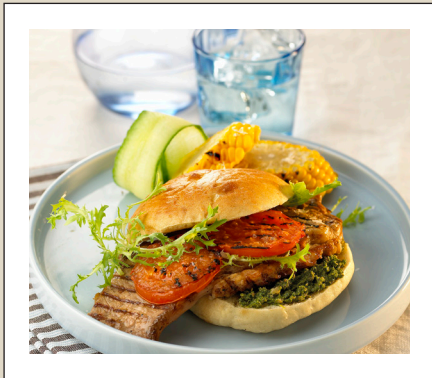




Drengenes gode bøffer



[Se flere opskrifter på kildegarden.com](http://www.kildegarden.com)

INGREDIENSER:

- 4 personer
- 4 bøffer af 150-175 g skåret af oksefilet/tyndsteg
- 3 kogte majscolber i 5 cm stykker
- 500 g forkogte nye kartofler
- Olivolie med frisk timian i
- 4 foccaciaboller eller store burger boller
- 2 store tomater i tykke skiver
- 4 blade romainesalat el. iceberg
- 1 agurk i lange tynde skiver
- 1 glas grøn pesto

TILBEREDNING

Start grillen op eller en grillpande.

Grill tomatskiverne og krydr dem med salt og peber skal kun vendes 1 gang.
Kom de forkogte kartofler med skiver af forkogt majs på grillen og pensl med lidt timian-olie.

Grill bøfferne i ca. 2 min på hver side og krydres.

Varm evt. brødet og halver det. Smør pesto på over- og underbolle. Kom den varme bøv på underbollen. Læg 2 skiver grillet tomat, sprøde skiver af agurk og et blad salat, tilsidst kommes overbollen på.

