

# Boemsen's Top 10 Opskrifter fra 2019

Det nye år er så småt startet, de fleste af os er vendt tilbage på arbejde. Og det er jeg også ☺ mit første post i år må være en top 10 over alle opskrifter fra sidste år 2019. Derfor vil jeg gerne vise dig de ti bedste opskrifter som jeg har strikket sammen i løbe af året.

## Top 10 Opskrifter 2019

De her opskrifter er dem der er mest besøgte opskrifter på bloggen. Samtidig vil jeg sige tusind tak til jer alle for at i har gjort min blog til det den er i dag. På blot 24 Måneder. har der været 357489 sidevisninger til og med den 31.12.2019. som er en stigning på 205% i forhold til 2018 som kun haft 138478 sidevisninger. Det er fuldstændig vild og jeg kan virkelig ikke få armene ned. Det er bare så fedt. Tusind tak til jer alle.

### 1. Plads 2019

Oksecuvette en guide over hvordan du griller den perfekte Oksecuvette.

<https://boemsen.com/oksecuvette/>

### 2. Plads 2019

Beef Brisket her har jeg lavet en hel Guide over flere indlæg.

<https://boemsen.com/brisket-hvad-er-det/>

### 3. Plads 2019

Igen en Cuvette opskrift. Nemlig en Black Angus Cuvettesteg

<https://boemsen.com/cuvettestege-black-angus-saadan-goer-du/>

## 4. Plads 2019

En guide til hvordan man tilbereder en Entrecote

<https://boemsen.com/entrecote/>

## 5. Plads 2019

Spareribs / Kamben hvordan man tilbereder dem på en Gasgrill

<https://boemsen.com/spareribs-kamben-paa-gasgrillen-saadan-goer-du/>

## 6. Plads 2019

Opskiften på Mac & Cheese! Ostemacaroni som er cremet, fyldig, og simpelthen lækker!

<https://boemsen.com/perfekte-mac-and-cheese/>

## 7. Plads 2019

En guide til Beef Short Ribs . Og når man snakker Beef Short Ribs så snakker man "Real American BBQ"! Har du først smagt dem engang, ja så er man hooked på mere "Real American BBQ".

<https://boemsen.com/beef-short-ribs-saadan-goer-du-keep-it-simple/>

## 8. Plads 2019

Stegt Flæsk på Rotisseri, er nok den nemmeste måde at tilberede Stegt Flæsk på.

<https://boemsen.com/stegt-flaesk-paa-rotisseri/>

## 9. Plads 2019

Sashi RibEye - Sådan tilbereder du Luxus Kød. **SASHI** er et japansk ord og betyder netop "**marmorering**". Kødet er derfor også udvalgt og karakteriseret ved at være marmoreret. Kødet er ekstremt fedtmarmoreret og denne marmoreringsgrad medvirker foruden til saftigere kød.

<https://boemsen.com/sashi-ribeye-saadantilbereder-du-luksus-koed/>

## 10. Plads 2019

Hvidløgsmarinerede Flanksteak, er du frisk på at prøve nogle nyt? Så har jeg her en hvidløgsmarinade til dig som går virkelig i spænd med Flanksteak og generelt med alt oksekød.

<https://boemsen.com/hvidloegsmarinerede-flanksteak/>

## Godt Nytår Og Tak For 2019

Jeg glæder mig til 2020. Der er masse i støbeske, et brag af opskrifter er planlagt. Vi læses ved derude Venner.....



Godt Nytår allesammen