

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://boensen.com/entrecote/>

5. Plads 2019

Spareribs / Kamben hvordan man tilbereder dem på en Gasgrill

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

6. Plads 2019

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

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

8. Plads 2019

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

<https://boensen.com/stegt-flaesk-paa-rotisseries/>

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-saadan-tilbereder-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