Hangoverbrød – 100% Kaloriebombe

Hangoverbrød – 100% Kaloriebombe

Advarsel den her opskrift kan medføre akut sofa behøv;) Men når det er sagt, så kan man ikke stoppe med at skovle indbords til tallerken er tom. Og jeg lover du får en smagsoplevelse uden lige. Den her opskrift har alt det man mangler dagen derpå. Den er nem den er møgbeskidt og smager fantastisk. For den indeholder smagen af Burger, Pizza, og en Frikadellemad på en gang. Toppet med en feddet Sauce Hollandaise. Eller hvad man kalder de Knorr saucer fra Posen. Nå er i blevet fristet?

Tømmermands Brød – 100% Kaloriebombe

Portioner:

2-4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 20 min.

Ingredienser til HangoverBrød

- 2 Ciabatta Brød
- Texmex Ost
- 500g hakket grise- og kalvekød
- Pastasuce
- 150ml mælk
- Steak Seasoner
- Steak Crust
- Greek Style BBQ Rub
- Hollandaise Sauce “Knorr”
- 250ml fløde

Fremgangsmåde sådan laver du Din HangoverBrød

I køkken

1. Start med Ciabatta brødet den skal udhules. det gør du nemmest ved at skære toppen af brødet.

2. Derefter ridser du langs kanten med kniven uden at stikke igennem brødet.
3. Og så tager du en spiseske og udhuler brødet.
4. Indmaden fra dine ciabatta brød kommer du over i en skål.
5. Kommer farsen i skålen sammen med 1,5 spsk. Greek Style, 1 tsk. Steak Seasoner og 1/2 tsk. Steak Crust. og afslutter med at komme 150ml mælk i skålen.
6. Nu skal det hele blandes godt og grundigt sammen til du får en jævn farsmasse.
7. Så formes boller af din farsmasse. De skal være store nok til de kan ligge i den udhuling du har lavet i Ciabatta brødene.

NAPOLEON

NAPOLEON

Ved grillen

1. Start din Grill op ved direkte varme og min. 200 grader. Jeg har gjort det på min Traeger Fireplace på en støbejernsplade. Man kan også bruge en

alm. pande eller andet man har til hånden for at brune de kødboller af.

2. Når grillen har nået den ønskede temperatur. bruner du dine kødboller af, sørg for at de bliver stegt helevejen rundt. Når de er færdige stiller du dem i et fad eller lignede over på indirekte varme. Og varmer grillen op til indirekte varme nu.
3. Nu varmer du Pastasaucen lidt op over direkte varme. Og laver din Hollandaise Sauce som anvist på pakken. Men isted for mælk bruger du fløde

Så skal der bygges Hangoverbrødet

1. Start med at hælde den varme Pasatasauce. I udhuling af brødet.
2. Derefter ligger du dine kødboller i udhuling og saucen.
3. Nu overhælder du kødbollerne med hollandaisesaucen men være forsigtigt den må ikke løber over kanten af brødet. Det gør du til brødet er fyldt op med saucen og alle boller har fået sauce.
4. Tilsidst topper du brødet med TexMex osten. Du bestimmer selv hvormeget ost du bruger her.

TRAEGER
SMOKE
BAKE
ROAST
GRILL

TRAEGER
BAKE
ROAST
SMOKE
BRAISE

Og tilsidst skal dine Hangoverbrød tilbage i grillen ved 200 grader og ved indirekte varme. i ca. 10 – 15 minutter.

Når de er klar tager du dem ud ad grillen men de skal lige have lov til at køle lidt ned i ca 5 minutter inden servering.

God fornøjelse med opskriften håber i kan lide den. Her så lige et sidste billede hvor de er slicet op.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Steak Crust: *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Greek Style: Steak-Out***
- **Traeger Timberline 850: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Marinade skåle: Homeshop.dk***
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk**

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.