

Cowboytoast 4 pers



Ingredienser:

- 3 løg
- 3 spsk smør eller olie
- Salt og peber
- 400 g hakket oksekød
- 8 skiver toastbrød
- Sennep og ketchup

How to:

1. Skær løgene i tynde skiver og steg dem i 2 spsk smør på en pande, til de er brune, bløde og møre
2. Krydr med salt og peber
3. Form kødet til 4 firkantede flade bøffer, i samme størrelse som brødet
4. Steg bøfferne på en varm pande med smør og krydr med salt og peber
5. Rist brødene og smør dem med sennep/ketchup og læg dem sammen med bøffer og løg