

Jarl & Jettes opskriftkort

Neelbøffer til 4 personer

Når Lars & Neel kommer på besøg enten her eller på camping så står menuen som regel på bøf og så startes der med en flaske champagne på terrassen og vi laver neelbøffer som her:



4 store bøffer skåret af højreb ca. 400 gr. hver, smøres med god olivenolie og drysses med salt, peber og en god røget evt. syrlig paprika ca. 1-2 timer før de skal steges. Imedens tændes grillen for god varme og kartofler ca. 2 stk. store til hver gennemskæres, fladerne ridses smøres med olivenolie og drysses som bøfferne med salt peber og paprika. Til bøffer og kartofler serveres en god salat og hvidløgssmør (stærk) Imedens grillen bliver varm og bøffer

Jarl & Jettes opskriftkort

og kartofler hviler, drikkes en flaske god champagne på terrassen.

**Velbekomme
Jarl & Jette**

