



Krydrede oksekødscrebinetter

100 børnehavebørn eller 111 vuggestuebørn

Ingredienser:

4 kg gulerødder

3 kg hakket oksekød, 10-12%

70 g groft salt

15 g friskkværnet sort peber

200 g rasp

Til stegning:

100 g smør

1 dl neutral olie

Skrællede gulerødder koges hele, afkøles og rives på den grove side af rivejernet.

Oksekødet røres sejt med salt & peber og revne gulerødder tilsættes. Formes derefter til små crebinetter og vendes i rasp.

Steges på panden i en blanding af smør og olie.

Forslag:

Holder sig meget saftig pga. gulerødder så de er velegnede kolde eller til at fryse efter stegning og tage frem i en snæver vending.



Københavns Madhus
Ingerslevsgade 44
1705 København V

www.okoløft.dk
e: kontakt@kbhmadhus.dk
t: +45 4090 9109

