



Beskrivelse

Rør farsen med æg, havregryn, paprika, salt og peber. Form farsen til 4 store bøffer og steg dem i olie på en pande. Læg dem i et ildfast fad.

Rør flødeost og creme fraiche sammen. Smag til med BBQ-marinade.

Læg en skive ananas på hver bøf. Fordel flødeosten i hullerne på ananasen og ud over denne.

Gratineres i ovnen ved 225 grader i ca. 10-15 minutter.

Ingredienser

600 g hakket oksekød

2 æg

1 dl havregryn

1 tsk. paprika

1 tsk. salt

peber

4 skiver ananas fra dåse

Topping:

120 g flødeost naturel

120 g creme fraiche 5%

4 spsk. BBQ-marinade