

Barbecue farsbrød

3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Ælt farsen sammen med pankorasp, worcestershiresauce, dijonsennep, barbecuesauce, salt og peber. Form farsen til et farsbrød og læg det i et ovnfast fad beklædt med bagepapir.

Rør barbecuesauce, worcestershiresauce og honning sammen. Fordel marinaden jævnt over farsbrødet.

Bag farsbrødet i ovnen ved 180 grader almindelig ovn i ca. 45 minutter.

Ingredienser

450 g bøffars

50 g pankorasp

1 spsk. worcestershiresauce

1 spsk. dijonsennep

3 spsk. smokey barbecuesauce

Salt og peber

Marinade:

1 spsk. barbecuesauce

2 tsk. worcestershiresauce

1 spsk. akaciehonning