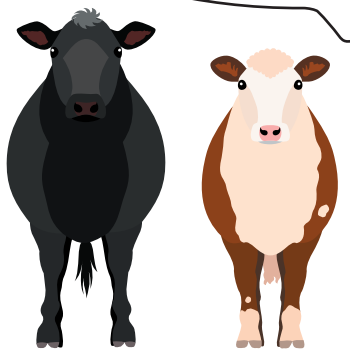
MM-MAJKEN'S

BLØDE OKSE



I kender den godt – den der himmelske duft, der breder sig fra køkkenet søndag eftermiddag. Duften af et dejligt stykke kød; mad der simrer – optakten til hyggeligt samvær omkring bordet. Oksekød er lækkert og smagfuldt – og udfordrende, hvis man lider af tygge- og synkebesvær.

MAJKEN'S okse er blød som smør og glat som en ål. Smager som det, den er – rent oksekød – men i en konsistens, der får søndagsmiddagen til at gå som en leg. For alle.

Vi er mere end stolte af dette produkt, og håber, I har lyst til at eksperimentere med det ude i jeres køkkener.

Produceret i Danmark af fagfolk.

Varenummer 600 g - 1371

Varenummer 1000 g - 1370

600 g / 9 stk colli
1000 g / 6 stk colli

Dybfrost
1 års holdbarhed

Pakket i plasttarme
Minimal emballage

BLØD KOST	GRATIN	CREMET

TILBEREDNING MAJKEN'S BLØDE OKSE

STEG

Skær pakken op, klem kødet ud og form til en steg. Smør med lidt olie, krydr og ovnsteg ved 200 °C i cirka 15 minutter. Dæk med en lækker sauce, og lad stegen braisere videre til en kernetemperatur på 75 °C.

BØFFER

Skær pakken op, og skær det antal skiver, du skal bruge. Tryk kødet blidt i form som bøffer, og steg i en bradepande i en 200 °C varm ovn. Bøfferne kan alternativt steges ved moderat varme på en pande - undgå stegeskorpe. Kan anrettes på mange måder; prøv for eksempel med bløde løg og dampede grøntsager, med et spejlæg, en Bearnaise- eller skysauce. Søndagsmiddagen er reddet!

SMÅKØD

Skær kødet i tern eller strimler til gryderetter. Kom kødet på en bageplade, spray med lidt fedt og steg i cirka 10 minutter i en 200 °C. Vend i sauce og servér.

Find opskrifter og videoer med
tips & tricks på vaerdigmad.dk

Kontakt: Liselotte Boas 2835 8833
Mail: liselotte@vaerdigmad.dk