

Oppskrift

Baguette med BBQ-filet og paprika



Hvis du liker grillmat kommer du til å elske flammegrilla BBQ filet!

1

Slik gjør du

Del opp paprika og løk i strimler. Ha de i en ildfastform sammen med litt olje. Stek de i ovnen på 230 grader i ca. 10-15 min til de blitt myke og fått litt farge.

2

Bygg baguetten

Fordel Ajvar (paprikasaus) i baguetten og topp med Gilde Bbq filet pålegg, ovnsbakte grønnsaker og litt frisk koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde flammegrilla BBQ filet	6 skiver
Paprika	1 stk
Rødløk	0,5 stk
Baguette	2 stkk
Koriander	
Ajvar paprikasaus	1 glass

Allergener

- Gluten
- Egg