

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