

Spicy Beef Roll

Ingredienser

125 g friskhakket oksekød

Spicy krydderimix med spidskommen og chili

Oksekød med spicy krydderier på grillpind

Opskriften er til én pind ? vi anbefaler to pinde pr. person.

Form det hakkede oksekød til en rulle omkring ispinden. Rul derefter i krydderimixen.

Grilles direkte over de varme kul til der opnås en flot brun stegeskorpe. Derefter steges de færdige ved indirekte varme i 8-10 minutter til de er saftige.

Serveres med slagterens kartoffelsalat. Nyd et dejligt glas rødvin til.

Få inspiration til andre sjove grillpinde

Nem salat til din grillmad

