Cowboytoast

Opskrift til 4 toast

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Kødfyld

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- lidt olie til stegning
- 280 g hakket oksekød
- 3 spsk. tomatpuré
- 3 spsk. vand
- 1 tsk. paprika
- 1 godt nip chilipulver
- salt og peber

Løgkompot

- 2 løg
- 1 spsk. smør
- 2 spsk. sirup
- ½ dl eddike
- salt og peber

- 8 stykker toastbrød
- 2 tomater
- 150 g cheddar

Sådan gør du

1. Pil løg og hvidløg og snit begge dele fint.
2. Kom lidt olie på en pande og svits løg og hvidløg her i.
3. Tilsæt oksekød og brun det.
4. Kom tomatpuré, vand, paprika, salt, peber og chili ved og vend det rundt.
5. På en anden pande laver du.
6. Pil de 2 løg og skær dem i ringe.
7. Smelt smør på en pande og kom løg ved til de er bløde.
8. Kom så sirup, eddike, salt og peber ved og vend det rundt. Lad det småsimre i 10 minutter til eddiken er suget ind.
9. Skær ost og tomat i skiver.
10. Byg nu dine toast ved at komme kødfyldet, de bløde løg, tomat og ost i. Klap sammen og bag dem i en toastjern eller paninijern.