



Ingredienser

500 g hakket oksekød 10-12%

6 spsk. rød pesto

4 spsk. revet ost

50 g kalkunbacon i tern

Beskrivelse

Opvarm ovnen til 180 grader.

Farsen formes til 4 lige store bøffer, som lægges i et ovnfast fad.

Fordel pesto over bøfferne. Dernæst revet ost og bacon. Steges i den varme ovn i 18-20 minutter eller til de er gennemstegt.