

Opskrifter

Nut Luncheon bøffer (Hawaiiibøf)

En centimeter tyk skive Nut Luncheon steges på panden, med eller uden panering. Serveres bøffen med en skive annannas på toppen kaldes det en Hawaiiibøf. Serveres med sovs og kartofler eller ris til.

Brændende Kærlighed.

Stegte Nut Luncheon tern kommes i kartoffelmos sammen med stegte løg.

Frikassé er også en mulighed.

Nut Luncheon Steg

½ l. mælk
12 Tvebakker
1 hakket løg
300 g. Nut Luncheon
4 æg
Salt, Peber mm.

Tvebakker knuses, tilsættes mælk, løg og æg. Nut Luncheon skæres i små stykker. Det hele blandes og blendes med en stavblender. Bages i en form ved 175-185° i en time.