

PIZZABØFFER

4 stk.

500 g oksefars
40 g grøn pesto
2 skiver bacon
50 g revet ost

Form 4 hakkebøffer af kødet og læg dem i et ildfast fad. Smør pesto på toppen af bøfferne. Skær bacon i små stykker og fordel den ovenpå bøfferne. Drys osten hen over. Stil fadet i ovnen ved 200° i ca. 25 min.

