

# GOOD OL' HOMECOOKIN'

~ ON YOUR OWN RANCH ~

## JUST NU ERBJUDER VI TRE OLIKA SMASKIGA "LAGA SJÄLV" PAKET

SÅ ATT DU OCH DIN FAMILJ KAN NJUTA AV EN HÄRLIG MIDDAG HEMMA

### *The Cowboy 220 kr*

RYGGBIFF [200 g]  
BERNAISE TEXAS STYLE  
& BAKAD POTATIS  
[med smör & gräddfil]

### *The Ranch Hand 255 kr*

MARINERAT LAMM  
VITLÖKSSMÖR  
& BAKAD POTATIS  
[med smör & gräddfil]

### *The Longhorn 185 kr*

RIBS I STEAK SAUCE  
CORN ON THE COB  
COLESLAW  
& BAKAD POTATIS  
[med smör & gräddfil]

Ring 031-711 15 40 eller maila [sodravagen@texaslonghorn.se](mailto:sodravagen@texaslonghorn.se)



SÖDRA VÄGEN GÖTEBORG

# TILLAGNINGSANVISNINGAR

## RYGGBIFF

### KÖTTET

1. Ta fram köttet ur kylan i god tid så att det hinner bli rumstempererat
2. Pensla köttet med grillmarinad och stek köttet i en het panna till medium rare [55-60 grader]
3. Låt köttet vila innan du serverar
4. Servera med Texas style bearnaise

### BAKAD POTATIS

1. Värm potatisen i en mikro eller i en ugn
2. "Klä in" potatisen med aluminiumfolie, skär ett snitt och tryck till potatisen så att öppningen blir större.
3. Lägg i en klick smör i potatisen och servera

### CORN ON THE COB

1. Koka majs i sjudande vatten tills varm
2. Pensla med smör och servera

## LAMM

### KÖTTET

1. Ta fram köttet ur kylan i god tid så att det hinner bli rumstempererat
2. Grilla köttet till medium rare [55-60 grader]
3. Låt köttet vila innan du serverar
4. Servera med Texas garlic butter

### BAKAD POTATIS

[se ovan]

## RIBS

### KÖTTET

1. Grilla ribs tills de når en temperatur på [55-60 grader]
2. Alternativt värm dem på en plåt i ugnen i 10 min på 180 grader

### BAKAD POTATIS

[se ovan]

### CORN ON THE COB

[se ovan]

