

North African Style Meat Merguez Beef Kebab

Product Description

Kefta is a spiced Middle Eastern meat made of ground beef and/or lamb, spices, parsley and onions. This version of Kefta is seasoned with a Merguez blend of spices inspired by the flavors of to the North African region.

Serving Size: 4 Meatballs Yields: 20 servings (Approx)

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
5 Lbs	Ground Beef (80%)	1 cup	Souk brand Merguez Spice mix
2 tbsp	Table salt	2 cups	Tomatoes-diced
2 cups	Beef broth	1 tbsp	Souk Merguez Spice mix
1/4 cup	Tomatoe paste	1/4 cup	Parsley - chopped

Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands
2. Hand mix the ground beef, spice mix and salt
3. Use a 1.5 ounce scoop to portion meatballs, them round them out by hand rolling. (moisten glove with oil or water for non-sticking)
4. Place shapped meatballs in a 200 pan, or 2 inch deep tray.
5. Mix beef broth, tomato paste and 1 Tbsp of Merguez spice mix in a bowl, then pour over meatballs.
6. Pour diced tomatoes over meatballs
7. Bake at 350° for approximately 20-25 minutes. Internal temperature of 145°

Tamaño de la porción: 4 albóndigas: 20 porciones (aproximadas)

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
5 libras	Carne molida (80%)	2 tazas	Caldo de res
1 taza	Especia de Merguez de la marca Souk	1 tbsp	Especia de Souk Merguez
2 tbsp	Sal de mesa	1/4 taza	Pasta de Tomatoe
2 tazas	Tomate-cortadas en cuadritos	1/4 taza	Perejil cortado

Pasos de la preparación

1. Comience con guantes en las manos
2. Mezcle la carne molida, especias y sal
3. Utilice una cucharada de 1.5 onzas para porcionar las albóndigas, con las manos humedas dele forma a las albóndigas. (humedezca los guantes con aceite o agua para que no se peguen las albóndigas)
4. Ponga las albóndigas en una cacerola 200, o una bandeja profunda de 2 pulgadas
5. Mezcle el caldo de res, pasta de tomate y 1 Tbsp de la especias de Merguez en un tazón, después vierta sobre las albóndigas.
6. Vierta los tomates cortados en cuadritos sobre las albóndigas
7. Cocine al horno en 350° por aproximadamente 20-25 minutos. Temperatura interna de 145°