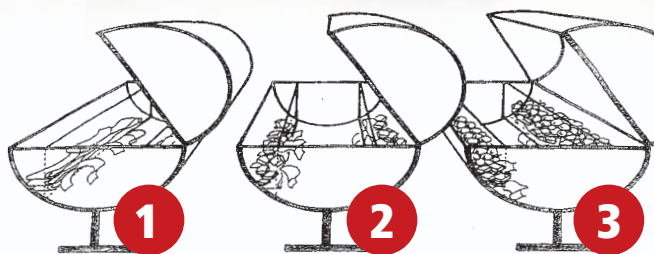


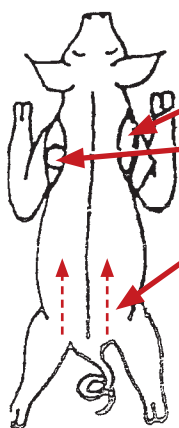
# Vejledning i optænding af grill



- 1) Læg køkkenrulle i kanten. Lad noget af papiret stikke ud mellem træmmerne.
- 2) Læg så tændblokke ovenpå med 15-20 cm. afstand.
- 3) Læg 5-6 kg. briketter i hver side. Væd med tændvæske. Sørg for at køkkenrullen er våd. Tænd fligene af køkkenrullen som stikker ud mellem træmmerne. Lad låget stå åben. Efter 20-30 min. eller når kullene ser askeagtige ud, lægges kødet i midten af risten og krydres. Luk låget og lad det være lukket under stegningen. Låget må højst åbnes én gang for evt. kryddring eller pensling af kødet.

## Grilltid:

Pattegris ca 25 kg. ca 3 1/2 timer. Oksehøjreb 1 1/2 - 2 timer. Lam ca. 3 timer.



- Rids grisen i små tern over det hele. Det gøres bedst med en hobbykniv.
- Skær langs med bovbladet helt igennem, ned til brystbenet.
- Klem et æble ned i den opståede revne, så bovbladet bliver udsilet.
- Efter endt stegetid, startes udskæringen fra skinken og lidt på skrå op mod bovbladet.



Nygade 2 • 4300 Holbæk • Tlf.: 59 43 02 42  
Adelers Allé 18 • 4540 Fårevejle • Tlf.: 59 65 31 06  
[www.slagteradolfsen.dk](http://www.slagteradolfsen.dk)