



Grillpølser – ikke bare lige...

Bondegaardens grillpølser kræver lidt særlig opmærksomhed. Følg vores opskrift, så bliver du til gengæld forkælet. Vores udvalg består pt. af:

Umami røget med umami, hvidløg og chili

Frankfurtere klassisk røget med muskat, hvidløg og basilikum

Jalapeno med jalapeno, ingefær, hvidløg og koriander

Medister uden stærke krydderier

Frækkert med chili, ramsløg, koriander, merian og muskatblomme

Ostepølser med ost

Tilberedning

Grillpølserne kan med fordel koges i vand tilsat rå løg og eventuelt lidt øl ved jævn varme 5-8 minutter inden grillning.

De kan derefter grilles i 15-25 minutter ved jævn varme.

De tykkere grillpølser kan eventuelt ridses på tværs med 1 cm mellemrum og 1 cm i dybden før grilning.

Holdbarhed

Grillpølserne bør anvendes umiddelbart efter åbning af vakuumpakningen og evt. optøning.

Grillpølserne har i frossen tilstand en holdbarhed på et år, men det anbefales, at de anvendes inden for 9-11 måneder efter fremstilling.



Serveringsforslag