

LUKSUS GRILLPAKKE

TIL RIGTIGE MÆND

MAD NOK TIL 5 SULTNE HÅNDVÆRKERE
ELLER EN FAMILIE PÅ 8, HVIS MAN SELV TILFØJER SALAT OG BRØD

KR. 495,-

**5 X SPARERIBS MED 4 BEN PÅ HVER,
I HJEMMELAVET BBQ MARINADE MED COCA COLA.**

**5 X KALVE RUMP MEDALJONER
MARINERET I MIDDELHAVS MARINADE
(FRISK ESTRAGON, OLIVENOLIE OG HVIDLØG)**

5 X KYLLINGE OVERLÅR MARINERET I KARRYOLIE

5 X 80G PØLSER I NATURTARM

5 X MAJSKOLBESNITTER

2 SLAGS SMØR

- HVIDLØG (DER SPARKER RØV)
- CHILI (IKKE FOR TØSEDRANGE)

HJEMMELAVET TZATSIKI (750 ML)
(MIN EGEN SPECIALITET GENNEM 15 ÅR)

VEJLEDNING

SPARERIBS

Ribs'ene lægges på en varm grill (direkte varme) i 2-3 min. på hver side, til de får noget grillmønster. Læg dem tilbage i foliebakken med resten af marinaden og lad dem snurre på indirekte varme i 15-20 min.

KALVE RUMP MEDALJONER

skal på hård direkte varme - 2-3 min. på hver side.
Husk salt og peber.

(Obs! Der kan komme flammer under grillning. Gå ikke i panik.

Er flammerne til stede i mindre end 10 sekunder, er de med til at give kødet smag. Ellers fjerner man kødet og lader flammerne dø ud og fortsætter derefter.)

FILETERET KYLLINGE OVERLÅR

grilles med skindsiden nedad under indirekte varme i omkring 15 minutter. *Husk salt og peber.*

Derefter lægges de på direkte varme i 2-3 min. stadig med skindsiden nedad, så det bliver sprødt.

Derefter vendes de med skindsiden opad og grilles i 1,5 - 2 minutter på modsatte side.

MAJSKOLBESNITTER

leveres i en lille foliebakke med lidt olie. Kolbesnitterne skal på direkte varme til de får lidt farve og derefter tilbage i foliebakken.

Derefter grilles de i foliebakken på indirekte varme.

Husk salt og peber.

HVIDLØGS- & CHILISMØR

kan bruges både til det grillede kød og kan få ethvert stykke brød eller flute til at ose aromatisk.

SPECIALPRIS KUN TIL HÅNDVÆRKERE

KR. 495,-

TILKØB EVT. 500 G KARTOFFELSALAT

KR. 50,-

RING OG BESTIL

DIN GRILLPAKKE DAGEN I FORVEJEN

Indtal din ordre på tlf. svareren, hvis telefonen ikke bliver taget.

OG - hvis du er sent på den, så ring samme dag for at høre, om jeg har råvarerne, så jeg kan levere.

+45 2065 3196 ELLER ATGOURMET.NU

NYHEDSBREV

ATGOURMET VIL LØBENDE KOMME MED TILBUD, SÅ TILMELD DIG VORES NYHEDSBREV.

SEND MAIL TIL ATG@ATGOURMET.DK, SÅ KOMMER DU PÅ LISTEN !

LUKSUS GRILLPAKKE

TIL RIGTIGE MÆND

MAD NOK TIL 5 SULTNE HÅNDVÆRKERE
ELLER EN FAMILIE PÅ 8, HVIS MAN SELV TILFØJER SALAT OG BRØD

KR. 495,-

**5 X SPARERIBS MED 4 BEN PÅ HVER,
I HJEMMELAVET BBQ MARINADE MED COCA COLA.**

**5 X KALVE RUMP MEDALJONER
MARINERET I MIDDELHAVS MARINADE
(FRISK ESTRAGON, OLIVENOLIE OG HVIDLØG)**

5 X KYLLINGE OVERLÅR MARINERET I KARRYOLIE

5 X 80G PØLSER I NATURTARM

5 X MAJSKOLBESNITTER

2 SLAGS SMØR

- HVIDLØG (DER SPARKER RØV)
- CHILI (IKKE FOR TØSEDRANGE)

HJEMMELAVET TZATSIKI (750 ML)
(MIN EGEN SPECIALITET GENNEM 15 ÅR)

VEJLEDNING

SPARERIBS

Ribs'ene lægges på en varm grill (direkte varme) i 2-3 min. på hver side, til de får noget grillmønster. Læg dem tilbage i foliebakken med resten af marinaden og lad dem snurre på indirekte varme i 15-20 min.

KALVE RUMP MEDALJONER

skal på hård direkte varme - 2-3 min. på hver side.
Husk salt og peber.

(Obs! Der kan komme flammer under grillning. Gå ikke i panik.

Er flammerne til stede i mindre end 10 sekunder, er de med til at give kødet smag. Ellers fjerner man kødet og lader flammerne dø ud og fortsætter derefter.)

FILETERET KYLLINGE OVERLÅR

grilles med skindsiden nedad under indirekte varme i omkring 15 minutter. *Husk salt og peber.*

Derefter lægges de på direkte varme i 2-3 min. stadig med skindsiden nedad, så det bliver sprødt.

Derefter vendes de med skindsiden opad og grilles i 1,5 - 2 minutter på modsatte side.

MAJSKOLBESNITTER

leveres i en lille foliebakke med lidt olie. Kolbesnitterne skal på direkte varme til de får lidt farve og derefter tilbage i foliebakken.

Derefter grilles de i foliebakken på indirekte varme.

Husk salt og peber.

HVIDLØGS- & CHILISMØR

kan bruges både til det grillede kød og kan få ethvert stykke brød eller flute til at ose aromatisk.

SPECIALPRIS KUN TIL HÅNDVÆRKERE

KR. 495,-

TILKØB EVT. 500 G KARTOFFELSALAT

KR. 50,-

RING OG BESTIL

DIN GRILLPAKKE DAGEN I FORVEJEN

Indtal din ordre på tlf. svareren, hvis telefonen ikke bliver taget.

OG - hvis du er sent på den, så ring samme dag for at høre, om jeg har råvarerne, så jeg kan levere.

+45 2065 3196 ELLER ATGOURMET.NU

NYHEDSBREV

ATGOURMET VIL LØBENDE KOMME MED TILBUD, SÅ TILMELD DIG VORES NYHEDSBREV.

SEND MAIL TIL ATG@ATGOURMET.DK, SÅ KOMMER DU PÅ LISTEN !