



# GRILLBUFFET

KLASSISK

## TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

Tag kødet ud af køleskabet 30 minutter før tilberedning.

### På grillen:

- **Kyllingeoverlår:** grilles ved indirekte, middelhøj varme i ca. 25-35 minutter, indtil de har en kerntemperatur på 75 °C. Start med at grille kyllingen direkte på skindsiden for at få sprødhed.
- **Grillfakler og grillpølser:** grilles og vendes hver 3.-4. minut i ca. 20 minutter i alt.
- **Kartoffelrøsti og brødet:** grilles ca. 4-5 minutter på hver side.

Smag evt. til med salt og peber.

### I ovn/pande:

- Tænd ovnen på 200 °C varmluft.
- Steg kyllingeoverlår i ovnen i ca. 25 minutter, indtil de har en kerntemperatur på 75 °C.
- Efter 5 minutter sættes kartoffelrøsti ind og bages i ca. 20 minutter.
- Når der er 15 minutter tilbage af stegetiden, lægges brødet i ovnen og varmes med.
- Grillfakler og pølser bliver bedst ved stegning på pande ved middelhøj varme. Vend dem regelmæssigt, så der opnås en sprød og gylden skorpe.

Smag evt. til med salt og peber.

### Tilbehør:

- Anret kartoffelsalat, pastasalat og coleslaw i hver sin skål. Bearnaisedip (kan lunes) hældes i skål.

### Dessert:

- Æbletærterne er spiseklare, men kan lunes i ovnen i ca. 10 minutter ved 150 °C varmluft, enten på en bageplade eller på grillen ved svag varme i 10 minutter.

Server creme fraiche til.



VELBEKOMME