TILBEREDNING - Grillbuffet

Alle produkter er klar til tilberedning på grill eller pande.
Tag kødet ud fra køl ca. 20 min. før tilberedning.
Grill opvarmes og grillristen smøres eventuelt med neutral olie.

Pølser/kyllingespyd: Varmes ved middelvarme både på grill eller pande. Vendes tit indtil de har en flot farve. De sidste minutter kan de flyttes til direkte varme eller skru op for varmen for ekstra sprødhed.

Tykstegsbøf: Smør eventuelt kødet med en smule smør eller olie, samt krydder med salt og peber.
Tilberedes i 2-4 min. på hver side afhængig af tykkelse. Bøfferne kan også steges på en varm pande med olie/smør i 2-4 min. på hver side.
Brug eventuelt et stegetermometer for at tjekke kernetemperaturen, den bør ligge på 55-56°C.
Bøfferne tages af, lad dem stå og trække utildækket i ca. 7 min. inden servering.

Brødet lunes 5-10 minutter i en forvarmet ovn ved 180°C eller på grillen.

Herefter er produkterne klar til anretning og fest.

Grill og ovne kan være meget forskellige. Derfor er tiderne cirka tider.
Generelt skal alt mad opvarmes til min. 75° C. inden servering.
Brug med fordel et indstiks termometer.