



SKOVKYLLING

Gothenborg Skovkyllingen er en smuk fugl med en sortbrun fjerdragt og lange stærke sorte ben. Skovkyllingen er helt speciel, fordi den ynder selv at finde sin mad i det fri. Den har det bedst på frie arealer og opsøger skoven i sin søgen efter føde.

Den længere levetid på 90 dage og den aktive færden i skoven, giver en stor stærk kylling med fast kødstruktur, mindre stegesvind og fantastisk smag.

Skovkyllingen skal langtidssteges og serveres med kærlighed.

Besøg vores hjemmeside www.gothenborg.dk og følg livet på gården og bestil dit økologiske fjerkræ i vores webshop.

Lone & Lars Hødegaard

Sådan steges din økologiske Gothenborg Skovkyllingen

Skovkyllingen tages ud af posen og tões langsomt op i køleskabet (helst 2 døgn). Derved bevares saften bedst i kødet.

Skovkyllingen krydres efter lyst og behag og kommes herefter i en stegesø eller et ildfastfad med låg.

Stegningen startes ved høj varme. Enten ved at brune den let i en gryde eller pande, eller ved at give den 20 min. i ovnen ved 200°C grader.

Herefter skrues ovntemperaturen ned til 120-140°C grader og Skovkyllingen steger videre ved den lave temperatur i 2-3 timer.

God fornøjelse og velbekomme!



Gothenborg
v/ Lone Hedegaard
Gothenborgvej 3
8653 Them
tlf. 8684 8014
lone@gothenborg.dk

