



# GOTHENBORG KYLLING

Gothenborg Kyllinger er økologiske frilandskyllinger, der har vokset sig store og sunde på vores grønne marker i 75 dage. Den længere levetid på de grønne agre giver masser af velsmag til kødet.

Når du vælger en økologisk frilandskylling fra Gothenborg, får du en kylling med mere smag, høj kvalitet og god samvittighed.

Følg stegeanvisningen på bagsiden og tilbered en kylling med god smag.

**Besøg vores hjemmeside [www.gothenborg.dk](http://www.gothenborg.dk) og følg livet på gården.**

**Eller bestil dit økologiske fjerkræ i vores webshop.**

*Lone & Lars Hedegaard*

## Sådan steges Gothenborg kyllingen

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

Kyllingen krydres efter lyst og behag. Kom herefter kyllingen i en stegesko 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 kyllingen 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



**GOTHENBORG**