



Skovkylling

Gothenborgs Skovkylling er en smuk fugl med en sortbrun fjerdragt og lange stærke 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 færd i skoven, giver en stor stærk kylling med fast kødstruktur, mindre stegesvind og fantastisk smag.

Læs mere om Skovkyllingen og Gothenborgs øvrige økologiske fjerkræ på vores hjemmeside gothenborg.dk

Lone og Lars Hedegaard



#gothenborgdk

Sådan steges din økologiske Gothenborg Skovkylling

Hel kylling

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

Skovkyllingen krydres efter lyst og behag og kommes herefter i en stegeso 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.

Lår og vinger kan steges på samme måde.

God fornøjelse og velbekomme!



Gothenborg
Lone og Lars Hedegaard
Gothenborgvej 3
8653 Them
tlf. 2043 8014
info@gothenborg.dk



GOTHENBORG