



# Grill

**KILDEGAARDEN - DANSK KØDKVÆG**  
*Opskrifter, Tips og Tricks til dig...*



## KØDKVÆG FRA KILDEGAARDEN

### BØRSEN SMAGSPRIS 2015

Kildegaardens Gourmetpølse blev en af vinderne af Børsens Smagspris 2015.

Af de 193 produkter, der blev blindsmagt af en række velrenommerede topkokke, blev 15 produkter præmieret med Børsens Smagspris - her også Kildegaardens Gourmetpølse. Det var Ole Troelsø der var ansvarlig for smagsprisen. Han er til daglig madanmelder og vinskribent ved Børsen.

### Gode råvarer giver god smag

Vi er meget glade for prisen. Smagsudviklingen af Kildegaardens Kødkvægspølser foregår i familien, hvor vi selv udvikler de forskellige smage til hver enkelt pølse i serien. I samarbejde med vor pølse-mager, Jakob Vollstedt, laver vi de krydderiblandinger, der giver pølserne den gode smag. Herudover er det jo hovedingrediensen, magert oksekød fra vort kødkvæg, der giver pølserne en god kødfylde og dermed smag.

*Gitte og Erik Skovsgaard, Kildegaarden*

Ud fra Gitte og Erik Skovsgaards klare overbevisning "man kan smage på kødet, hvordan dyrene har haft det under opvæksten", blev der opstillet en række målbevidste krav til det kødkvæg, der skulle være "Kildegaardens" varemærke. Historien om dette danske kvalitetskødkvæg fra "Kildegaarden" tog sin begyndelse tilbage i 1990.

Krav baseret på en kærlighed til såvel dyrene, som den danske natur blev udmøntet til det anerkendte kvalitetsvaremærke, vi kender i dag. Der laves løbende, grundig kontrol - ingen kæde er jo stærkere end det svageste led!

### KRAV TIL KILDEGAARDEN ER BL.A.

- Kødkvæget transporteres nænsomt til slagteriet i luftaffjedrede lastvogne både fra Kildegaarden og Kildegaardens andre leverandører.
- Inspektion af kødkvæget inden og efter slagtningen.
- Følge kødet fra slagtning til butik samt opmærkning efter hver enkelt butiks ønsker og krav.

### KRAV TIL FORHANDLERNE ER BL.A.

- Faglig kompetence og renlighed
- Omsætningshastighed
- Kvalitetsindstilling

*Læs meget mere om os på [www.kildegaarden.com](http://www.kildegaarden.com)*







## KILDEGAARDENS GRILL-PØLSESORTIMENT

### GAMLE SØNDERJYSKE TRADITIONER

Pølsesortimentet fra Kildegaarden fremstilles på det sønderjyske pølsemergeri – Slagter Chr. Vollstedt. Slagtermester Jakob Vollstedt (billedet nederst t.h.) er femte generation i pølsemergeriets historie, der går helt tilbage til slutningen af 1850'erne.

Det traditionsbundne håndværk danner grundlaget for produktionen i det nye moderne pølsemergeri på Naffet 22 i Haderslev. Her har forretningen ligget siden 1896 og gennem alle årene været i familiens eje. Så de gamle traditioner og produktionsmetoder er gået videre gennem generationer.

Kvalitetskødet fra Kildegaardens kødkvæg bruges som hovedingrediens i pølserne. Familien Skovsgaard - Kildegaarden har i samarbejde med Slagter Vollstedt udviklet og forfinet de krydderiblandinger og smagsvarianter, der findes i varesortimentet. Pølserne i sortimentet er magre og har rigtig meget kødfylde og god smag.



### KILDEGAARDENS GRILLER (RINGRIDDER), 80 G

Eneste ferske pølse i Kildegaardens grill-sortiment. Lavet efter sønderjysk tradition. Ringridderpølse. Mild og meget saftig. Velegnet som grill- og pandepølse.

### KILDEGAARDENS GOURMETGRILLER, 80 G

Groft hakket, saftig griller med stor smag. Lavet efter en kålpølseopskrift fra Sønderjylland. Velegnet som grill-, koge- og pandepølse.

### KILDEGAARDENS JALAPENOSGRILLER, 80 G

Stærk pølse med en kraftig eftersmag af Jalapenos. Velegnet som grill- og pandepølse.

### KILDEGAARDENS BBQ-GRILLER, 80 G

Mild og god smag af BBQ tilsat en smule ramsløg. Velegnet som grill- og pandepølse.

### KILDEGAARDENS HVIDLØGSGRILLER, 80 G

Saftig, kødfyldt pølse med en mild smag af hvidløg. Velegnet som grill- og pandepølse.

### KILDEGAARDENS WHISKY/TOMATGRILLER, 80 G

Lavet efter en opskrift fra Fanø. Kødfyldt pølse. Mild smag af whisky og tomat. Velegnet som grill- og pandepølse.

### KILDEGAARDENS KARRY GRILLER, 80 G

Er du til den stærke smag er du hjulpet på vej her. Stærk pølse med indhold af karry og chili.

### KILDEGAARDENS FRANSKE FRISTELSER, 80 G

Fransk provencekrydderi kendetegner denne pølse. En helt fantastisk pølse. Prøv den selv. Velegnet som grill-, pande-, koge- og brunchpølse.

### KILDEGAARDENS OSTEGRILLER, 80 G

En pølse der skal være rigtig varm for at få mest muligt ud af mozzarella osten. Hvis man er til ost, er dette pølsen alle vil kunne lide.

### KILDEGAARDENS BLUE CHEESE GRILLER

Vi har her brugt 60% Blue Cheese fra det lille ostemejeri St. Clemens (kåret som verdens bedste flere gange). Helt unik smag hvis du er til Blue Cheese.

### KILDEGAARDENS OKSEGRILLER

Den eneste pølse som indeholder 100% kødkvægskød. Saftig pølse med et pift af Chili.

### KILDEGAARDENS CHILI CHEESE GRILLER

Successen fra 2015. Meget mere Chili + meget mere Cheddar ost. Hvis du er til disse ingredienser så prøv den.

### KILDEGAARDENS HOT & SWEET

Nyeste skud på stammen af grillpølser fra Kildegaarden. Den kombinerer smagen af det stærke med smagen af det søde.

Se Kildegaardens Helårs/Vintersortiment på side 14

### GOURMET PØLSER - BESKRIVELSE

Kildegaardens Grillere til grillaffenen er hovedsmagsoplevelsen. De mange varianter er ikke "bare" en efterret til grillaffenen. De gode grillere bør være hovedmåltidet.







## GRILLET CULOTTE med kartofler, løvstikke og estragonecreme

### INGREDIENSER - 4 PERSONER

1 stk. kødkvægsculotte

**Grøntrub:** ½ dl finthakket rosmarin

½ dl finthakket timian

2 spsk seasalt

revet skal af 1 usprøjtet citron

**Kartoffelsalat:** 800 gr nye kartofler i tykke skiver

3 dl øko Crème Fraiche 18%

1 spsk. dijonsennep

½ dl friskrevet peberrod

½ dl finthakket løvstikke

**Estragon emulsion:** 50 g hvidt brød

1 bundt estragonblade

3 æggeblommer

1 dl grøntbouillon

4 spsk. lys eddike

3 spsk. finthakket skalotteløg

1 tsk. salt

2-3 dl neutral olie

### TILBEREDNING:

Rids fedtet på culotten. Bland alle ingredienser til grøntrub sammen og gnid/massér det godt ind i kødet. Kan med fordel gøres i god tid inden grill.

Bland Crème Fraiche, dijonsennep, peberrod og løvstikke sammen. Vend forsigtigt kartofler i og lad det stå på køl et par timer inden servering, så det trækker smag.

Blend i foodprocessor: Hvidt brød, estragonblade, æggeblommer, grøntbouillon, eddike og skalotteløg.

Hæld olien i, lidt af gangen, til ensartet, cremet konsistens. Smages til med salt og stilles på køl. Kan med fordel laves dagen før.

### Klargør grillstarter og gør indirekte varme klar.

Anret alle de lækre grøntsager på et flot fad og kom et vådt klæde henover indtil servering.

Grill culotten til kerntemperaturen er 52-58° ved indirekte varme. Tag stegen af og lad den hvile i minimum 30 min. inden udskæring, for at saften fordeler sig i stegen.

Server skiver af culotte med kartoffelsalat, estragon emulsion og sprødt grønt.

**Server gerne med grønt tilbehør:** Radisser med top, sprøde søde gulerødder, friske grønne asparges.



### VÆRD AT VIDE...

Kildegaardens kød forhandles landsdækkende i SuperBrugsen samt hos en række slagtermestre og slagtermesterkæder.

Du kan få oplyst nærmeste forhandler på [info@kildegaarden.com](mailto:info@kildegaarden.com)







## GRILLET ENGELSK BØF med sprød romainesalat

### INGREDIENSER - 4 PERSONER

4 stk. engelsk bøf med fedtkant, ca. 250 g stykket

**Barbequesauce:** 2 spsk. brun farin

2 spsk. ketchup

Saft af 1 lime

1 fed knust hvidløg

1 tsk. chilisauc

2 spsk. soyasauce

**Salat:** 1 stk. Romainesalat, i mindre stykker

3 modne avocado i skiver

150 g store brødcroustons 2x2 cm (bages i ovn)

75 g ristede pinjekerner

50 g parmesanost i flager

**Dressing:** 1 spsk. sød senep

3/4 dl mørk balsamicoeddike

1 dl olivenolie

2 tsk. sukker

**Tilbehør:** Naanbrød

### TILBEREDNING:

Bland ingredienser til barbequesaucen sammen.

Kan med fordel laves dagen før.

### Klargør grillen med grillstarter til direkte varme.

Bag brødcroustons sprøde i 200 grader varm ovn.

Anret stykker af Romainesalat med avocado i skiver, brødcroustons, pinjekerner og parmesanostflager.

Ryst dressing sammen i en meljævner og fordel den cremede dressing over salaten lige inden servering.

Pensl bøfferne i et tyndt lag med barbequemarinaden.

Grill bøfferne i ca. 1-1½ min. på hver side.

Bøfferne skal forblive bløde som en svamp. Kom evt. ekstra marinade på bøfferne.

Bøfferne skal hvile i et stykke folie, så saften kan fordele sig i kødstykket inden servering.

Grill naanbrødene uden at de bliver for brune.

Server den flotte, sprøde salat med saftige engelske bøffer og grillet naanbrød.



### TIPS OG TRICKS - STEGNING

Brug mørkt kødkvæg af god kvalitet - Kildegaarden. Husk kortere stegetid på grillen og mere hviletid (efterstegning) bevarer saften i kødet og giver en bedre smagsoplevelse. Efterstegning minimum = stegetid!







# GRILLET FLANKESTEAK med kartoffelpakker

## INGREDIENSER - 4 PERSONER

800 g flankesteak

### Krydderrub:

1 spsk. paprika

1 spsk. chiliflager

1 spsk. oregano

2 tsk. seasalt

(evt. 1 fed knust hvidløg)

### Kartoffelpakker: I staniol eller 1 stor foliebakke.

700 g letkogte kartofler i halve eller både

100 g forårsløg i lange stykker

2 hele, friske hvidløg pillet i fed

1 potte frisk timian

4 spsk. olivenolie

seasalt og friskkværnet peber

5 spsk. mørk balsamicoeddike

2 spsk. honning

**Tilbehør:** Groft, grillet brød

## TILBEREDNING:

Bland krydderier sammen og gnid dem ind i flankesteaken.

Lad det gerne trække på køl indtil brug.

### Klargør grillen med grillstarter og gør klar til indirekte eller direkte varme.

Ryst balsamicoeddike med honning.

Lav 4 stykker folie. Fordel kartofler, forårsløg, hvidløg, timiankviste, olivenolie, salt og peber.

Kom et par spsk. balsamico-glace over grøntsagerne. Pakkerne foldes sammen og er klar til grillen.

Tag flankesteak og foliepakker med ud til grillen samt skærebræt, forskærer, folie og viskestykke.

Grill flankesteak i ca. 7 min. på hver side. Kom foliepakker på efter de første 7 min.

Lad flankesteaken hvile i folie med klæde over i 10-15 min. inden udskæring.

Server med de varme kartoffelfoliepakker og grillet brød.



**DANSK KØDKVÆG - VÆRD AT VIDE**  
Kødkvæget, der sælges gennem Kildegaarden er primært de franske racer Limousine og Blonde d'Aquitaine samt krydsninger, hvor de indgår. Racerne giver en rigtig god kødkvalitet med en høj kødprocent og kødfylde.







## SÅDAN GRILLER VI PÅ KILDEGAARDEN - tips og tricks

### Rigtige grillpølser er en HOVEDRET!

Med de smagsoplevelser vort pølsesortiment byder jer, synes vi det er forkert, bare at "klemme" en grillpølse ned til sidst. Grillsortimentet er smagsmæssigt meget varieret og i så udsøgt kvalitet at pølserne (med tilbehør) bærer måltidet i sig selv.

Kvalitetskød fra Kildegaardens kødkvæg er hovedingrediensen i pølserne og familien Skovsgaard, Kildegaarden, har i samarbejde med pølsemakeren udviklet og forfinet de krydderiblandinger og smagsvarianter, der findes i varesortimentet.

Pølserne i sortimentet er magre og har rigtig meget kødfylde og god smag.

Pølsesortimentet fra Kildegaarden fremstilles på det sønderjyske pølsemakeri – Slagter Chr. Vollstedt. Slagtermester Jakob Vollstedt er femte generation i pølsemakeriets historie, der går helt tilbage til slutningen af 1850'erne.

Nyd Kildegaardens Grillere - et måltid for sig...!

Grillen startes minimum ½ time før stegning (med grillstarter). Kullene skal være rødglødende inden brug.

### Steg og større kødstykker:

Grilles altid ved indirekte stegning, dvs. at kullene ligger i hver side af grillen og stegning foregår i midten, hvor der ikke ligger kul.

Brug gerne et stegetermometer. Mål kødets temperatur i midten af det tykkeste stykke.

Følgende kerntemperaturer anbefales:

- Ikke gennemstegt: 55 grader.
- Rosa stegt: 60 grader.

Når den ønskede kerntemperatur er nået: Tag kødet af grillen og pak det ind i 2 gange folie og et viskestykke uden om. Lad det hvile minimum en halv time inden servering eller gerne lige så lang tid som stegetiden har varet. Læg eventuelt det indpakkede kød ned i en termo-/køletaske i hviletiden. Det sikrer, at temperaturen i kødet er vedvarende.

Hviletiden er meget vigtig for kødets mør- og saftighed

### Bøffer:

Steg bøfferne på direkte varme (over kullene).

Steg dem brune på hver side, dvs. ca. 1 min. på hver side.

Steg bøfferne igen på den først brunede side. Vent til kødsaft kommer op på oversiden. Vend derefter bøffen og gentag forløbet. Tag bøffen af og lad den hvile i folie minimum 3 min.

Tips: Ved færdigstegning skal en bøf være som en blød svamp, man mærker på. - Velbekomme!







## GRILLSPYD MED BULGURSALAT

### INGREDIENSER - 4 PERSONER

- 8 store grillspyd i træ eller stål
- 500 g tyksteg eller inderlår i store tern (2,5 cm)
- 5 stk. Kildegaarden gourmetpølser eller 1 pakke Kildegaardens snackpølser
- 1 bakke rensede markchampignon
- 4 små rødløg, skåret i kvarte
- 1 gul peberfrugt i store stykker
- 1 orange peberfrugt i store stykker

### Bulgursalat: 5 dl kogt bulgur

- 200 g feta i tern
- 75 g semidried tomater i mindre stykker
- 1 bundt grønne asparges i skrå skiver
- 1 potte Koriander, frisk (kan undlades)

### Dressing: 2 stk. lime (saft og skal)

- 25 g friskrevet ingefær
- 1 fed knust hvidløg
- 1,5 dl oliven olie
- seasalt/havsalt

### TILBEREDNING:

Bruger du trægrillspyd, lægges de i koldt vand ca. 30 min., så de ikke brænder på grillen. Start grillen op.

Sæt skiftevis kød og grøntsager på spyddene.

Bulgursalaten laves ved at blande kogt bulgur, feta, tomater og asparges i en salatskål.

Dressing: Bland saft og skal fra limefrugten sammen med ingefær og knust hvidløg.

Olien hældes i og dressingen omrøres godt.

Dressingens hældes over salaten og trækker inden servering.

Kom eventuelt frisk koriander i.

Grillspyddene vendes et par gange undervejs, så de bliver flotte på alle sider.

## KILDEGAARDENS PØLSER HELÅRS/VINTERSORTIMENT

### KILDEGAARDENS BRUNCHPØLSE, 20 G

Fantastisk lille pølse med stor smag. Velegnet til sammenkogte retter og til morgenenes brunch.

### KILDEGAARDENS GOURMETPØLSE, 65 G

Smagsmæssigt en kraftig pølse. Stor røgsmag. Velegnet som koge-, brunch- og grillpølse.

### KILDEGAARDENS KÅLPØLSE, 80 G

Velegnet til hele spektret. Kogte kartofler, supper, gule ærter samt kålretter. Fantastisk saftig pølse.

### KILDEGAARDENS ÅRSTIDENS PØLSE, 80 G

m/ udsøgte rodfrugter. Fantastisk pølse velegnet til efterårets og vinterens retter samt som grill, koge eller pandepølse.



### VÆRD AT VIDE

Grill-sæsonen står som bekendt altid for døren.

Danskerne griller både sommer og vinter, og når vi vælger at bruge den ekstra tid det tager med grillen, fortjener vi også de bedste råvarer - Kildegaarden Dansk Kødkvæg .







## GOURMETBURGER MED PESTO sandwich af gode grillbøffer

### INGREDIENSER - 4 PERSONER

4 bøffer á 150-175 g skåret af kødkvægsfilet eller tyndsteg fra kødkvæg  
3 kogte majsølber i 5 cm stykker  
500 g forkogte nye kartofler  
olivenolie med frisk timian i  
4 foccaciaboller eller store burgerboller  
2 store tomater i tykke skiver  
4 blade romainesalat eller iceberg  
1 agurk i lange tynde skiver

### GRØN PESTO

1,5 dl olivenolie  
1 stor spsk pinjekerner  
1 fed hvidløg  
50 g fintrevet parmesanost  
1/2 tsk fint salt

### TILBEREDNING:

Start grill eller grillpande op.  
Grill tomatskiverne og krydr dem med salt og peber - skal kun vendes 1 gang.  
Kom de forkogte skivede majs og kartofler på grillen og pensel dem med lidt timian-olie.  
Bøfferne grilles i ca. 2 minutter på hver side og krydres.  
Lad bøfferne hvile 2-3 min. inden servering.  
Varm brødet og halvér det. Smør den grønne pesto på både over- og underboller.  
Kom den varme bøv på underbollen.  
Bøffen pyntes med grillet tomat, agurkeskiver og salat, tilsidst kommes overbollen på.

### Grøn Pesto

Friske basilikumblade med bløde stilke (75 g)  
Kom olie, pinjekerner, hvidløg, ost og salt i et blenderglas.  
Blend ved langsomste hastighed i ca. 1 min.  
Tilsæt basilikumblade med stilke og blend igen ved langsomste hastighed i ca. 30 sek.  
Stil pestoen tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time.  
Smag til med krydderier.









## FARSBRØD PÅ STICKS med blomkålssalat og bruschettabrød

### INGREDIENSER - 4 PERSONER - 12 trægrillspyd

1 kg hakket kødkvægsfars

25 g jalapenos, finthakket

150 g grønne oliven, friskkværnet salt

### BLOMKÅLSSALAT:

60 g blomkål i små fine buketter

80 g kapers

4 kogte æg, grofthakket

½ dl bredbladet persille, hakket

revet skal af 1 usprøjtet citron

2 rødløg, grofthakket

### DRESSING:

2 fed hvdløg, knust

1 dl jomfruolivenolie

4 spsk. citronsaft, salt og kværnet peber

### BRUSCHETTA: 1 baquette i 1 cm skiver

1 dl jomfruolivenolie

seasalt og friske basilikumblade

### TILBEREDNING:

Bland farsen med jalapenos, grønne oliven og salt. Læg træspyd i blød i 30 min.

Form 12 små, aflange pølser à 80 g og stik et træspyd igennem hver.

Anret små blomkålsbuketter på et fad med kapers, kogte æg, bredbladet persille, citronskal og hakket rødløg. Ryst dressingen sammen.

### Klargør grillen med grillstarter og gør klar til direkte varme.

Grill farsspyd ca. 4 min. på hver side - vendes undervejs, det er vigtig at farsen er gennemstegt.

Grill de tynde skiver baquette uden at de brænder og anret dem på et fad.

Pensel med olivenolie, drys med salt og pynt med basilikumblade.

Anret spyd, grillede brød og blomkålssalat.

Forslag: Man kan også lave en tomatblanding af friske tomater i små tern, finthakket skalotteløg, basilikumblade, salt, peber og olivenolie til de grillede brød.



### TIPS OG TRICKS

Brug grillspyd - af bambus og træ og lad dem ligge i blød i vand i cirka en halv time før du bruger dem, så undgår du, der går ild i dem, når de er på grillen.







## GRILLEDE KØDKVÆGSRULLER med pimentsauce

### INGREDIENSER - 4 PERSONER

500 g kødkvægsinderlår i 4 skiver  
4 tsk rød pesto  
8 skiver tyndtskåret parmaskinke  
peber  
4 kødnåle eller madsnor

### Pimentsauce:

4 spsk olivenolie  
4 fed grofthakkede hvidløg  
1 grofthakket løg  
2 røde peberfrugter i tern  
1 dl hvidvin  
2 dl hønsbouillon  
2 dl fløde  
salt og friskkværnet peber  
spaghetti til 4 personer

### Pynt:

friske basilikumblade

### TILBEREDNING:

Bank de 4 kødstykker ud til de er 1/2 cm tynde. Halvér dem og smør hvert stykke med 1 tsk rød pesto, herpå lægges 1 skive parmaskinke. Til sidst krydres med peber. Hvert enkelt kødstykke rulles sammen og lukkes med madsnor eller kødnål.

### Klargør grillen med grillstarter til direkte varme.

Varm en gryde op med olie og sautéér hvidløg og løg uden at de tager farve.

Kom peberfrugt, hvidvin samt bouillon i og lad det koge i ca. 10 minutter.

Herefter kommes fløden i og saucen koges videre i et par minutter. Saucen kommes i en blender og blendes, og sigtes herefter over i gryden igen. Smages til med salt og peber.

Grill kødstykkerne i 2 min. på hver side, og krydr dem under stegningen med salt og peber. Kog de lange spaghetti al dente og vend dem i den lune pimentsauce.

Server en kødkvægsrulle skåret i 3-4 skiver, sammen med den varme pasta og pynt med frisk basilikum.



### TIPS OG TRICKS

Er du i tvivl om hvilket stykke kød du skal bruge, så spørg din slagter. En slagter har en lang uddannelse bag sig, og vil gerne hjælpe dig med at finde det helt rigtige stykke kød.







## GRILLET, MARINERET KØDKVÆGSMØRBRAD

### INGREDIENSER - 6-8 PERSONER

1 stk kødkvægsmørbrad

### MARINADE

4 - 5 spsk knust, sort peber

3 spsk Teriyaki sauce

4 spsk Muscovadosukker (brun farin kan bruges)

3 spsk sød chili

2 spsk Maldon sea salt

1,5 dl koldpresset rapsolie (eller olivenolie)

### OPSKRIFTEN ER EN VINDEROPSKRIFT I EN KIL-

### DEGAARDENKONKURRENCE INDSENDT AF :

**ROBERT KLUJEFF, VIBY J**

Find de øvrige opskrifter på vores hjemmeside

[www.kildegaarden.com](http://www.kildegaarden.com)

### TILBEREDNING:

Bland ingredienserne sammen til marinaden. Tag lidt marinade fra til at pensle stegen med under grillning. Kom en afpudset, hel kødkvægsmørbrad i en pose med marinaden og stil det i køleskabet - gerne dagen før. Husk at vend mørbraden i marinaden, mens den står i køleskabet. Webergrillen forberedes med kul i hver side, ikke i midten. Tør marinaden af mørbraden og brun den direkte over kullene i 5 - 10 min. til den er brun. Derefter steges den ved indirekte varme i 15 - 20 min. afhængig af størrelsen på mørbraden. Det er en fordel at sætte en foliebakke under stegen. Pensel mørbraden med den ekstra marinade hver 5. min. Check gerne med et stegetermometer. Temperaturen skal være 50-54 grader målt på det tykkeste sted på mørbraden. Lad altid kødet hvile i minimum lige så lang tid, som det har stegt.

**TILBEHØR:** Saltbagte, nye kartofler og grillede grøntsager.

**TIP:** For at åbne smagstofferne i peber, kan man tage hel, sort peber og riste på en pande i et par minutter ved høj varme. Derefter knuses de i en morter og kan anvendes til marinaden og bruges til al anden madlavning.

**ALTERNATIV:** Hvis der er rester tilbage af denne dejlige mørbrad, kan det serveres kold med kartoffelsalat og hindbærvinaigrette. Lav en dejlig sommerkartoffelsalat af nye kogte kartofler, grønne asparges, løvstikke, rødløg, friske spinatblade og friske ærter. Lav en hindbær vinaigrette af hindbæreddike, olivenolie, friske eller frosne hindbær, skalotteløg, flydende honning, timian og lidt sød sennep.



### GRILL-SÆSONEN STÅR ALTID FOR DØREN!

På [www.kildegaarden.com](http://www.kildegaarden.com) kan du downloade vores opskriftsbog med grill-opskrifter... Du skulle også prøve Kildegaardens kvalitetspølser på grillen - de findes i mange smagsvarianter og er lavet af det bedste kødkvæg.







## Vi står bag Kildegaarden Dansk Kødkvæg

*Gitte og Erik Skovsgaard, ejere af Kildegaarden, har sammen med deres tre børn haft mange sjove timer i "udviklingsafdelingen", når det gælder pølsesortimentet Kildegaardens Grillere.*

*Smagsvarianterne er skabt omkring grillen i haven. I samarbejde med den sønderjyske pølsemaker slagtermester Chr. Vollstedt, Haderslev er krydderblandingerne blevet færdigudviklet.*

*Hemmeligheden ... er selvfølgelig de bedste råvarer fra Kildegaarden Kødkvæg sammen med øvrige gode råvarer og "hemmelige specialudviklede" krydderblandinger.*

*Når det gælder krydderblandingerne, har den unge generation virkelig sat præg på sortimentet - ikke mindst med vores nye grillpølse - Kildegaarden Chili Cheese - der indeholder 3 gange så meget ost som vores Ostegriller.*

*Kildegaarden Dansk Kødkvæg går ikke på kompromis, når det gælder kødkvægets levevilkår under opvæksten. Der er krav til dyrenes velbefindende og at de behandles nænsomt.*

*Det gode liv kan smages i de gode kødkvægsstykker. God fornøjelse med smagen fra den danske natur!*



KILDEGAARDEN · VISBORGVEJ 46 · 9560 HADSUND · TELEFON 98 57 44 01 eller 40 57 44 01

**WWW.KILDEGAARDEN.COM**