Blåbærmarinerede kyllingelår

Kød: Hele kyllingelår uden rygben

Recept:
Vi anbefaler: 2 % salt pr. kg. kød mængde/kyllingelår.
10 % Blåbær marinade pr. kg. kød

Arbejdsgang: Blåbær marinaden laves mindst dagen i forvejen, for at smagen trækkes ud og fordeles jævnt i marinaden.

Tumbling:
Kyllingelår sammen med salt og blåbærmarinade tumbles i 40 minutter.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Klar til salg/tilberedning næste dag

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan kyllingelår vakuumpakkes med salt og marinade.
Vakuumpakkes så kyllingelårene fysisk kan maseres.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Lårene maseres kort og vendes 4 – 5 gange i løbet af en arbejdsdag.
Klar til salg/tilberedning næste dag.

Tilberedning: I varmluftsovn ved 170 °C til en kernetemperatur på 75 °C
Eller på Grill ved indirekte varme til en kernetemperatur på 75 °C

Anvendelse: Til frokost eller middagsret

Blåbær marinade:
4 dl. Kærnemælk
400 gr. Blåbær fra frost
Kærnemælk og blåbær blendes, stilles på køl, og er klar til brug næste dag.

Lyngrøget gourmetsaltet kyllingelår/kyllinger

Kød: Hele kyllingelår uden rygben, eller hele kyllinger

Recept:
Vi anbefaler: 2 % salt pr. kg. kød (kyllingelår/hele kyllinger).

Arbejdsgang: Tumbling:
Lår eller hele kyllinger med salt, tumbles i 40 minutter.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Klar til salg/tilberedning næste dag

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan kyllingelår vakuumpakkes med salt.
Vakuumpakkes så kyllingelårene fysisk kan maseres.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Lår eller hele kyllinger maseres kort og vendes 4 – 5 gange i løbet af en arbejdsdag.
Klar til salg/tilberedning næste dag.

Røg:
Lår eller kyllinger hænges på røgstokke
Klippede lyngkviste fordeles i bøgesmuldet, og lårene ryges ved halvvarm røg i 3 – 4 timer

Tilberedning: I varmluftsovn ved 170 °C til en kernetemperatur på 75 °C
Eller på Grill ved indirekte varme til en kernetemperatur på 75 °C

Anvendelse: Til frokost eller middagsret

Brombær marinerede kyllingelår.

Kød: Hele kyllingelår uden rygben

Recept:
Vi anbefaler: 2 % salt pr. kg. kød (kyllingelår).
10 % Brombær marinade pr. kg. kød

Arbejdsgang: Brombær marinaden laves mindst dagen i forvejen, for at smagen trækkes ud og fordeles jævnt i marinaden.

Tumbling:
Kyllingelår, sammen med salt og brombærmarinade tumbles i 40 minutter.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Klar til salg/tilberedning næste dag

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan kyllingelår vakuumpakkes med salt og marinade.
Vakuumpakkes så kyllingelårene fysisk kan maseres.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Lårene maseres kort og vendes 4 – 5 gange i løbet af en arbejdsdag.
Klar til salg/tilberedning næste dag.

Tilberedning: I varmluftsovn ved 170 °C til en kernetemperatur på 75 °C
Eller på Grill ved indirekte varme til en kernetemperatur på 75 °C

Anvendelse: Til frokost eller middagsret

Brombær marinade:
4 dl. Brøndum snaps (klar)
400 gr. Brombær fra frost
Brøndum og brombær blendes, stilles på køl, og er klar til brug næste dag.

Tranebær kyllingelår.

Kød: Hele kyllingelår uden rygben

Recept:
Vi anbefaler: 2 % salt pr. kg. kød (kyllingelår).
5 % Tranebær marinade pr. kg. kød

Arbejdsgang: Tranebær marinaden laves mindst dagen i forvejen, for at smagen trækkes ud og fordeles jævnt i marinaden.

Tumbling:
Kyllingelår, sammen med salt og tranebærmarinade tumbles i 40 minutter.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Klar til salg/tilberedning næste dag

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan kyllingelår vakuumpakkes med salt og marinade.
Vakuumpakkes så kyllingelårene fysisk kan maseres.
Opbevares på køl ved maks. + 5 °C
Lårene maseres kort og vendes 4 – 5 gange i løbet af en arbejdsdag.
Klar til salg/tilberedning næste dag.

Tilberedning: I varmluftsovn ved 170 °C til en kernetemperatur på 75 °C
Eller på Grill ved indirekte varme til en kernetemperatur på 75 °C

Anvendelse: Til frokost eller middagsret

Tranebær marinade:
4 dl. Brøndum snaps (klar)
400 gr. Tranebær fra frost
400 gr. Lynghonning

Brøndum og tranebær blendes i en lille kasserolle.
Varmes herefter forsigtig men honning, til honningen er opløst.
Afkøles og klar til brug næste dag.