



# MAJKEN'S

## BLØDE GRIS

MAJKEN'S gris fortjener en medalje for at bringe hygge og livsglæde til de danske spiseborde. Vel at mærke også til dem ved bordet, der kan døje med at tygge og synke.

MAJKEN'S gris leveres i pakker á 600 og 1000 gram, den er smagt til og lige til at gå ombord i.

Ud af pakkerne flyder et væld af hurtige og synkevenlige livretter: Mørbradbøffer, flæskesteg, koteletter, schnitzler og gryderetter. Endda en flæskesteg.. Flæskestegen kan tilberedes med sprød svær, der giver smag og duft som intet andet. Uhm, jul, festmad, livretter. Sværen kan tages af inden servering...

Lavet af dansk kød & produceret af fagfolk i Danmark.

Lige til at forme, tilberede og anrette - vi siger øf!

Varenummer 600 g - 1352

Varenummer 1000 g - 1351



600 g / 9 stk colli  
1000 g / 6 stk colli



Dybfrost  
1 års holdbarhed



Pakket i plasttarme  
Minimal emballage

**BLØD KOST**

**GRATIN**

**CREMET**



## TILBEREDNING MAJKEN'S BLØDE GRIS

### FLÆSKESTEG

Skær pakken op, klem kødet ud og form til steg. Sæt den på en bageplade, og dæk med svær. Krydr og ovnsteg ved 200 °C i cirka 45 minutter (kernetemperatur 75 °C). Giv eventuelt grill til sidst. Flæskestegen er nu klar til servering. Sværen kan eventuelt fjernes; det har nu afgivet en masse smag til kødet. Servér gerne en svær som 'slikkepind', hvis tygge- og synkefunktionen tillader det.

### KOTELETTER, SCHNITZLER OG 'MØRBRADBØF'

Skær pakken op, og skær kødet ud i passende stykker. Kødet kan paneres med enten hvedemel eller pankoras, og det gøres ved at forme det givne stykke kød direkte i melet eller raspen. Steg ved moderat varme for at undgå stegeskorpe. Ved stegt 'flæsk' presses stykkerne lidt tyndere ud, og steges i svine- eller baconfedt.

### SMÅKØD

Skær kødet i tern eller strimler til gryderetter. Kom kødet på en bageplade, spray med lidt fedt og steg i cirka 10 minutter i en 200 °C. Dejlig i en paprika- eller karrygryde og alle mulige andre gode gryderetter.



Find opskrifter og videoer med  
tips & tricks på [vaerdigmad.dk](http://vaerdigmad.dk)

