

#38 Ventepølse



Ventepølse er et must på grillfesten! For litt ekstra smak mens du venter anbefaler vi en av våre spesialpølser.

1

Prikk pølsene med en tannpirker eller gaffel

Både spesialpølser og vanlige grillpølser bør prikkes på begge sider før grillingen. Store snitt i pølsene gjør at saften renner ut og de blir tørre. Ved å prikke pølsene unngår du altså at de sprekker, samtidig som du beholder saftigheten og den gode smaken.

2

Ha to grillsoner

Å dele opp grillen i to soner gir deg fleksibiliteten til å grille perfekt på to forskjellige temperaturer. Start med direkte varme for å raskt få en fin grillskorpe på pølsene. Deretter kan du flytte dem til den indirekte sonen for en jevnere og mer skånsom grilling.

3

Legg på lokk

For å skape en ovnseffekt for indirekte grilling bør du legge på lokket/lukke grillen. Da sirkulerer luften rundt pølsene slik at det blir en jevn tilberedning. Etter noen minutter er de gylne og ferdig grillet. Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Hvis du vil ha helt perfekte pølser kan du også bruke steketermometer. Den ideelle kjernetemperaturen for en pølse på grillen er 72 grader.