

Quickguide:

SÅDAN SKÆRER DU SVINET UD!

1



FJERN HOVEDET OG KNÆK/SKÆR BENENE AF

2



SKÆR NED LANGS RYGGEN OG VIP SVÆRENE AF

4



SKÆR SVINEKAMMEN AF

5



SKÆR BOV OG NAKKEFILET AF – LAD DEM LIGGE
CA. 20 MIN EKSTRA PÅ GRILLEN

6



TIL SIDST SKÆRER DU KØDET UD
OG ANRETTER

HUSK
SALT!



KOMPLET
VIDEOGUIDE HER:



Tid på grillen
CA. 3,5 TIME