



Tvis Gårdbutik

Morrevej 12, Tvis
7500 Holstebro
Tlf. 97435070 – 40106170
www.tvisgaardbutik.dk
postmaster@tvisgaardbutik.dk

Sådan steger jeg gæs og ænder

Optøning i køleskab: gås 3-4 dage - and 2-3 dage

Indmad ligger i alle dyr (i plastpose)

Evt.: Fjern plastikposen efter 2-3 dage – og læg kræet på et fad

Gnid salt og peber i kødet

Langtidsstegning giver det absolut bedste resultat (slå varmluften fra)

Hæld vand i bunden af en bradepande og læg kræet på en rist
Sørg for at der hele tiden er væske i bradepanden

Gås: 1 time pr kg ved 140 grader

And: 1 time pr kg ved 150 grader (evt. bruning til sidst)