

Vinter Grilla med vännerna och duka fram vår favorit BBQ Kassen!

BBQ Company levererar svenskt mathantverk inspirerade av äkta amerikanska barbeque traditioner sedan 100 år tillbaks!

Bästa kött är noga utvalt och röks över glödande hickoryved i låg temperatur under lång tid!

För en skön matupplevelse tipsar vi här hur du gör:

PULLED PORK BURGARE

Godast blir att värma brödet lite i förpackningen i låg temperatur, skär sedan brödet.

Värm Pulled Pork i mikro några minuter, rör om under och efter uppvärmningen, då blir köttet fluffig och fint.

Lägg lite coleslaw på bottenbrödet och lägg på pulled pork, toppa med picklad rödlök och rökt ost, toppa ovanbrödets insida med BBQ sås.

BUFFALO WINGS OCH BABYBACK RIBS

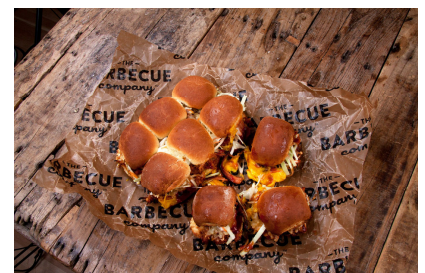
Uppvärmning i ugn 175°C , mikro eller på grillen.

*Baby Back Ribs ugn ca 15-17 minuter. Pensla gärna på lite barbecuesås på den kryddade ovansidan innan man värmer det (om det inte kommer färdigglazad).

*BBQ Buffalo Wings i ugn ca 6-10 minuter, mikro tills det är varmt.

BBQ Kassen innehåller:

- *Baby Back Ribs – Värm i ugnen ca 10 min
- *Buffalo Wings Majskycklingvingar
- *Pulled Pork, godaste Ni ätit!
- *Potato Buns, utsett som Sveriges bästa Burgarbröd
- *Grym BBQ sås, utsedd som en av världens bästa Burgarbröd
- *Apotekarns ColeSlaw
- *Apotekarns Picklade Röd lök
- *Rökt ost till burgarna



Allt klart att värmas i ugn eller på grillen några minuter.

Bara hem o njuta!