



Danish Crown

BORN HOLMER GRISEN



12 LÆKRE OPSKRIFTER

- med saftigt, mørt og ekstra fedtmarmorert kød fra Bornholmske grise -

BORNHOLMERGRISEN

En lokal ø-specialitet der er født, opvokset og slagtet på Bornholm

På solbeskinnede Bornholm arbejder stolte Danish Crown landmænd hver dag på at sikre god dyrevelfærd for BORNHOLMERGRISEN. Det betyder, at BORNHOLMERGRISEN er født lokalt på øen af løsgående søer, de har mere plads i stalden og altid adgang til frisk halm og rode-materiale, så de kan udfolde deres naturlige adfærd. BORNHOLMERGRISEN har fri adgang til foder hvoraf mindst 70% er lokalt produceret. BORNHOLMERGRISEN går længere hos sin mor og er selvfølgelig ikke halekuperet, så den har naturligvis krølle på halen. - og så er der kun kort transporttid til Rønne Slagteri. Lige meget hvor på øen gården ligger.

BORNHOLMERGRISEN har derfor fået et Dyrevelfærdshjerte for "Det gode staldliv" i Coop's Dyrevelfærdsmærkeordning, så du kan vælge gris med hjertet.

BORNHOLMERGRISEN har en grad af intramuskulær fedtmarmorering, som gør kødet særligt smagfuldt. Fedtmarmorering er bl.a. bestemt af genetiske forhold, og derfor indgår der altid en andel af Duroc-race i BORNHOLMERGRISEN, hvilket sammen med modningen gør, at kødet har ekstra karakter, og er mørt og saftigt.

BORNHOLMERGRISEN er en ægte lokal ø-specialitet og den kan købes i COOPs butikker landet over, hvor den lokale slagter kan guide dig til den udskæring, du ønsker.

VELBEKOMME!





Danish Crown

BORN HOLMER GRISEN



*Coops hjerteordning: 1 Hjerte - Det gode staldliv. Mere plads i stalden og løsdrift, så dyrene har bedre mulighed for at udfolde deres naturlige adfærd.
Strøelse og rodemateriale, der passer til dyrets natur og typisk grovfoder hele livet.*

4 personer · Tilberedningstid 30 min.

Bahn Mí -flutes med marineret nakkekotelet, chilimayonnaise, gulerødder, forårsløg, agurk og koriander

INGREDIENSER:

400 g nakkekotelet, Bornholmergrisen

1 spsk. sesamolie

1 spsk. neutral olie

1 spsk. honning

1 spsk. soja

1 spsk. revet ingefær

1 stk. chili

2 fed hvidløg

Grøntsagsfyld:

4 stk. gulerødder

2 stk. forårsløg

1 agurk

1 spsk. sesamolie

1 spsk. riseddike

0,5 tsk. salt

0,5 tsk. friskkværnet sort peber

Tilbehør:

2 rustikke flutes

2 dl god chilimayonnaise

1 håndfuld koriander

2 tsk. sesamfrø

TILBEREDNING:

Nakkekoteletter:

Bland sesamolie, neutral olie, honning, soja, revet ingefær, finhakket chili og finhakket hvidløg sammen.

Skær nakkekoteletterne i tynde strimler og bland med marinaden.

Steg strimlerne på en varm pande i cirka 3-4 minutter.

Lad kødet hvile i væsken.

Tilbehør:

Skær gulerødder og agurk i lange strimler. Snit forårsløgene fint.

Bland grøntsagerne med sesamolie, riseddike, salt og friskkværnet sort peber.

Lav et snit i brødet og smør derefter med en god chilimayo.

Fyld det smurte brød med grøntsager og strimler af nakkekotelet.

Servering:

Pynt Bahn Mí flutene af med koriander og drys med sesamfrø.

Tip: Retten fungerer godt som madpakke eller til picnic.





Danish Cream
**BORN
HOLMER**
GRISEN


4 personer · Tilberedningstid 40 min.

Dumplings med fyld af grisefars, kål, forårsløg, chili, hvidløg og ingefær

Serveres med frisk dyppelse.

INGREDIENSER:

Dumplings:

400 g hakket grisekød, Bornholmer-
grisen
2 dl hvidkål
3 stk. forårsløg
1 stk. chili
2 fed hvidløg
1 spsk. revet ingefær
1 tsk. sesamolie
2 tsk. soja
28 stk. gyoza skins, optøede
2 spsk. neutral olie

Frisk dip:

2 spsk. soja
4 spsk. sød chilisovs
1 tsk. sesamolie
1 spsk. revet ingefær
1 håndfuld koriander

TILBEREDNING:

Dumplings:

Hak hvidkål og forårsløg fint.

Bland det sammen med fars, finhakket chili, presset hvidløg, revet ingefær, sesamolie og soja. Kom en spiseskefuld farsblanding i et gyoza skin.

Pensl kanten med lidt vand. Fold det fyldte gyoza skin på midten som en halvmåne.

Luk alle dumplings/gyoza skins ved at folde små vifter, der trykkes sammen.

Varm en pande op med lidt olie. Kom de små dumplings på panden og steg i cirka 2 minutter indtil stegesiden er gyldenbrun. Hæld 1,5 dl vand ned i panden og sæt et låg over panden. Når vandet er fordampet, tag låget af, og steg alle dumplings, så de igen får en sprød underside.

Dip:

Bland soja, sød chilisovs, sesamolie og revet ingefær. Smag til med hakket koriander.

Servering:

Servér dine dumplings på tallerkner, pynt af med koriander og spis med den friske dip.

Tip 1: Hvis du har snittede grøntsager til overs, kan du spise dem som en lille salat ved siden af dine dumplings.

Tip 2: Du kan sagtens bruge andre grøntsager i dine dumplings. F.eks. gulerødder, svampe eller broccoli.





Danish Crown
**BORN
HOLMER**
GRISEN


4 personer · Tilberedningstid 40 min.

Grillet flanksteak med grillet hjertesalat, friske pærer, syltede rødløg, gedeost, honningdressing, ristede valnødder og timian

INGREDIENSER:

Salat:

4 stk. hjertesalat
3 friske pærer
2 spsk. honning
1 spsk. citron
2 stilke frisk rosmarin
0,5 dl olivenolie
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber
200 g blød gedeost
1 dl ristede og saltede valnødder
1 dl frisk timian
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber

Flankesteak:

500 g flanksteak eller skinkesteak,
Bornholmergrisen

Syltet rødløg:

2 stk. rødløg
0,5 dl lagereddike
1 dl sukker
1 dl vand

TILBEREDNING:

Flankesteak:

Drys flanksteaken med salt og friskkværnet sort peber. Grill flanksteaken på en forvarmet grill i cirka 25 minutter eller indtil kernetemperaturen er 68°C. Lad flanksteaken hvile i cirka 10 minutter før du skærer den i skiver.

Syltede rødløg:

Rødløgene skrælles og skæres i tynde skiver. Kom lagereddike, sukker og vand i en kasserolle, og lad det simre indtil sukkeret er opløst. Hæld lagen over rødløgene og lad dem trække i cirka 10 minutter.

Salat og dressing:

Skær hjertesalaten i 2 eller flere både afhængig af størrelsen. Grill salaten på en forvarmet grill, i cirka 5 minutter til den har fået grillstriber og smag fra grillen. Skær friske pærer i tynde både. Bland honning, citron, tørret rosmarin, olivenolie, salt og friskkværnet sort peber til en dressing.

Servering:

Anret den grillede salat, pærer og stykker af gedeost på tallerkner. Kom skiver af kødet på salaten, og hæld dressingen over. Pynt af med ristede og saltede valnødder, syltede rødløg og frisk timian. Smag til med salt og friskkværnet sort peber.





4 personer · Tilberedningstid 40 min.

Grillet mørbrad med gulerødder og løg på en kølig yoghurtcreme med drys af nøddeblanding

INGREDIENSER:

Mørbrad:

500 g mørbrad, Bornholmergrisen
12 stk. gulerødder i blandede farver
4 små zittauerløg
2 spsk. olivenolie

4 dl græsk yoghurt
2 stk. lime
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. sort peber

3 spsk. ristede hasselnødder
2 spsk. ristede sesamfrø
1 spsk. ristede fennikelfrø
1 spsk. ristede korianderfrø
1 spsk. tørret timian
1 håndfuld kørvel eller persille

TILBEREDNING:

Mørbrad:

Tør mørbraden godt af og skær eventuelle sener fra. Krydr med salt og friskkværnet sort peber. Grill mørbraden på en forvarmet grill indtil kernetemperaturen er 62-65°C. Lad mørbraden hvile tildækket.

Grillet grønt:

Skræl og skær zittauerløg i mundrette stykker. Skræl gulerødder. Pensl grøntsagerne med olivenolie og grill dem på en forvarmet grill i 5-10 minutter, indtil de er bløde, men har lidt "bid" tilbage.

Kølig yoghurtcreme:

Rør yoghurt, revet limeskal og limesaft sammen. Smag til med sort peber og salt.

Frø-og nøddeblanding:

Knus hasselnødder, sesamfrø, fennikelfrø, korianderfrø og timian groft i en morter.

Servering:

Fordel limeyoghurt på et fad. Kom de grillede grøntsager og mørbraden på fadet. Drys med frø-og nøddeblandingen. Pynt af med kørvel eller persille.





4 personer · Tilberedningstid 40 min.

Grillet nakkefilet i minitacos med spidskålssalat, guacamole, ananassalsa og chilisovs

INGREDIENSER:

Nakkefilet:

500 g nakkefilet, Bornholmergrisen
1 spsk. spidskommen
2 spsk. olivenolie
1 fed hvidløg
2 spsk. tomatpure

Guacamole:

3 stk. avocado
2 spsk. creme fraiche
1 dl koriander
1 fed hvidløg
1 stk. tomat
0,5 stk. rødløg
1 stk. lime
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber

Grov ananassalsa:

0,5 ananas
1 dl mynte
1 lime
1 chili
0,5 tsk. friskkværnet sort peber

Tilbehør:

0,5 stk. rødt eller alm. spidskål
12 stk. små tortillabrød
Koriander
2 dl god chilisovs

TILBEREDNING:

Nakkefilet:

Skær 4 tykke skiver af nakkefileten. Lad kødet hvile i stuetemperatur i cirka 15 minutter. Bland spidskommen, olivenolie, et finhakket fed hvidløg og tomatpure sammen. Marinér skiverne af nakkefileten i blandingen. Grill skiverne på en forvarmet grill i cirka 2-3 minutter på hver side. Lad kødet hvile tildækket i 5 minutter.

Guacamole:

Mos avocadoerne, og bland dem med creme fraiche og et presset fed hvidløg. Hak tomat og rødløg fint og tilføj det. Smag til med limesaft, salt og friskkværnet sort peber.

Ananassalsa:

Skær ananas i små tern. Bland dem sammen med hakket mynte, revet limeskal, limesaft og snittet chili. Smag til med friskkværnet sort peber.

Snit spidskålet tyndt.

Servering:

Fordel guacamole, snittet spidskål, nakkefilet skåret i skiver og ananassalsa på tortillabrød. Top af med koriander, og servér sammen med din yndlings-chilisovs.

Tip: Du kan skifte ananas ud med mango eller agurk. Du kan også blande rødt og grønt spidskål.





2 personer · Tilberedningstid 35 min.

Grillet skinkemignon med fetaostcreme, friske ærter, mynte, pistacienødder og citron

INGREDIENSER:

Skinkemignon:

500 g skinkemignon, Bornholmergrisen
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber

Fetaostcreme:

150 g fetaost
3 dl creme fraiche
1 stk. citron
1 lille fed hvidløg
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber

Grønt:

450 g ærtebølge
1 stk. rødløg
2 dl frisk mynte
1 dl ristede pistacienødder
2 spsk. olivenolie

TILBEREDNING:

Skinkemignon:

Drys skinkemignonen med salt og friskkværnet sort peber. Grill skinkemignonen på en forvarmet grill i cirka 10 minutter. Pak kødet ind i stanniol, så det ikke brænder på, og lad det grille videre indtil kernetemperaturen er 65°C. Lad kødet hvile indtil servering, og skær derefter skinkemignonen i skiver.

Fetaostcreme:

Mos fetaost let med en gaffel. Bland feta sammen med creme fraiche, hakket hvidløg, revet skal fra en halv citron og et par dråber citronsaft. Smag til med salt og friskkværnet sort peber.

Servering:

Fordel fetaostcremen på en tallerken. Kom de små søde ærter og løg på cremen. Pynt af med mynte, ristede pistacienødder og olivenolie. Læg til sidst de nygrillede skinkemignonskiver på.





Danish Crown
**BORN
HOLMER**
GRISEN


4 personer · Tilberedningstid 30 min.

Krogmodnet flæskesteg med frisk salat af rødkål, appelsin, tørrede abrikoser, solsikkekerener og purløg

INGREDIENSER:

Kamsteg:

1 stk. krogmodnet Flæskesteg, Bornholmergrisen
Salt

1 appelsin til dressing
0,5 tsk. friskkværnet sort peber
0,5 tsk. salt
0,5 dl ristede solsikkekerener

Salat:

300 g frisk rødkål
1 stk. fennikel
2 appelsiner
1 dl tørrede abrikoser
20 g purløg
2 spsk. olivenolie
1 spsk. rødvinseddike

TILBEREDNING:

Krogmodnet kamsteg:

Tag kødet ud af køleskabet cirka 50 minutter før du skal tilberede det, så stegen er tempereret. Tør stegen og sværene godt af, og gnid rigeligt med salt ned mellem sværene og ovenpå. Forvarm ovnen til 210°C. Læg stegen på en rist og steg i cirka 1-1,5 time indtil kernetemperaturen er 65°C. Lad kødet hvile i 20 minutter, og skær det i skiver.

Salat:

Snit rødkål og fennikel meget fint, gerne på et mandolinjern. Skær appelsinerne i skiver. Hak abrikoserne groft, og snit purløg groft. Gem til senere. Bland olivenolie, rødvinseddike og appelsinsaft. Smag til med salt og friskkværnet sort peber.

Servering:

Anret et fad med rødkål, fennikel og appelsiner. Hæld dressingen over. Pynt af med ristede solsikkekerener, abrikoser og purløg. Servér sammen med skiver af den dejlige sprøde flæskesteg.





4 personer · Tilberedningstid 1 time.

Mørbrad med pommest Anna og salat af selleri, æble, ristede valnødder og tranebær

INGREDIENSER:

Mørbrad:

600 g mørbrad, Bornholmergrisen
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber
1 spsk. neutral olie

Pommest Anna:

800 g kartofler
2 fed hvidløg
2 tsk. timian
50 g smør
0,5 tsk. friskkværnet sort peber
0,5 tsk. salt

Salat:

4 stilke selleri
2 stk. æbler
0,5 dl ristede valnødder
2 dl friséesalat
0,5 dl tranebær
1 dl persille

Sennepscreme:

1 spsk. grov sennep
1 dl mayonnaise
1 dl creme fraiche
Purløg

TILBEREDNING:

Mørbrad:

Afpuds mørbraden for sener. Tør den godt af med køkkenrulle, drys med salt og friskkværnet sort peber. Brun mørbraden på en pande med olie til den er gylden på alle sider. Kom mørbraden i en bradepande og steg den færdig i ovn ved 170°C, indtil kerntemperaturen er 62-65°C.

Pommest Anna:

Skral kartoflerne og skær dem i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Smelt smør i en gryde og tilføj et presset hvidløg, timian, salt og friskkværnet sort peber. Kom bagepapir i bundet af en mindre form - f.eks. en brødforn. Læg et lag kartoffelskiver i bunden. Pensl med smør. Gentag med et nyt lag kartofler og smør, indtil alle kartoflerne og smørret er brugt. Læg gerne noget tungt ovenpå, så de bliver godt presset sammen.

Tilbered i ovnen ved 180°C, i cirka 40 minutter indtil de er møre.

Tag kartoflerne ud af ovnen og lad dem køle af. Tag ”kartoffel-kagen” ud af formen og skær den i mindre firkanter. Steg firkanterne på en stegepande med smør indtil de er lækre og sprøde.

Salat:

Skær selleri på langs, gerne med en kartoffelskræller eller ostehøvl. Kom i iskoldt vand og gem i køleskabet, så krøller de sig flot. Skær æbler i både. Bland til sidst selleri, æble, ristede valnødder, friséesalat, tranebær og persille sammen.

Sennepscreme:

Bland grov sennep, mayonnaise, creme fraiche og hakket purløg sammen. Smag til med friskkværnet sort peber og purløg.

Servering:

Servér skiver af mørbrad sammen med sprød pommest Anna, frisk salat og sennepscreme.





Danish Cream
**BORN
HOLMER**
GRISEN


2 personer · Tilberedningstid 30 min.

Pasta med skinketern, svampe, palmekål, pinjekerner, parmesan og timian

INGREDIENSER:

Skinketern:

450 g skinketern, Bornholmergrisen
20 g smør

2 stk. zittauerløg

1 fed hvidløg

300 g brune markchampignon

20 g smør

1 dl hvidvin

2 dl fløde

1 tsk. revet citronskal

3 dl palmekål

0,5 tsk. friskkværnet sort peber

0,5 tsk. salt

300 g pasta

Tilbehør:

1 dl parmesan

0,5 dl pinjekerner

1 dl frisk timian

TILBEREDNING:

Skinketern:

Steg skinketernene på en pande med smør, cirka 4 minutter indtil de er brune og gennemstegte.

Tag kødet af panden og gem til senere.

Skær markchampignon i mundrette stykker. Hak zittauerløg og hvidløg fint.

Brun champignon, løg og hvidløg godt i smør.

Tilføj hvidvin, fløde og citronskal, og lad det simre mens pastaen koger.

Snit palmekål groft. Tilføj de stegte skinketern og palmekål til sidst.

Smag til med salt og friskkværnet sort peber.

Kog pasta i vand efter pakkens anvisning og vend i sovsen.

Servering:

Anret i dybe tallerkner.

Pynt af med ristede pinjekerner, revet parmesan og frisk timian til sidst.





4 personer · Tilberedningstid 35 min. + stegetid

Ramen med nudler, flæskesteg, kål, grillet majs, forårsløg, chili, æg og koriander

INGREDIENSER:

Kamsteg:

1 stk. Flæskesteg, Bornholmergrisen
Salt

Suppe:

1 spsk. japansk soja
1 tsk. revet ingefær
1 lille fed hvidløg
2 l god kyllingebouillon

Tilbehør:

2 stk. æg
200 g ramen-nudler
2 stk. forkogte majs
0,5 stk. mellemstort spidskål
4 stk. forårsløg
1 stk. rød chili
En god håndfuld spirer
1 bundt koriander
1 spsk. sesamfrø

TILBEREDNING:

Kamsteg:

Tag stegen ud af køleskabet cirka 50 minutter før du skal tilberede den, så kødet er tempereret. Tør stegen og sværene godt af, og gnid rigeligt salt ned mellem sværene samt ovenpå.

Forvarm ovnen ved 210°C. Læg stegen på en rist og tilbered i cirka 1-1,5 time indtil kernetemperaturen er 65°C. Lad kødet hvile i 20 minutter, og skær ud i mundrette stykker.

Ramen-tilbehør:

Bland japansk soja sammen med revet ingefær, finhakket hvidløg og kyllingebouillon i en stor gryde. Kog æggene i vand, cirka 7 minutter så de bliver blødkogte, og gem til servering. Grill de forkogte majs på en forvarmet grill eller grillpande.

Skær de grillede majs-korn af majs-kolben. Snit spidskål, forårsløg og chili fint. Kog nudlerne i vand efter anvisning på pakken.

Servering:

Kom nudler og majs i dybe skåle. Hæld den varme bouillon ved. Læg skiver af steg ned i skålene. Pynt af med et halvt blødkogt æg, finhakket forårsløg, chili, koriander, lidt spirer og sesamfrø.





4 personer · Tilberedningstid 35 min.

Stegt medister med cremet salat af grønkål, rødkål, granatæblekerner og græskarkerner

INGREDIENSER:

Medister:

500 g medister, Bornholmergrisen
40 g smør
4 spsk. neutral olie

1 dl granatæblekerner
2 spsk. ristede græskarkerner
1 håndfuld kørvel

1 dl grov sennep

Cremet salat:

120 g frisk grønkål
300 g frisk rødkål
1 spsk. olivenolie
1 dl revet parmesan
3 spsk. hakket kapers
1 dl creme fraiche
1 spsk. dijonsennep
1 dl mayonnaise
0,5 tsk. friskkværnet sort peber

TILBEREDNING:

Medister:

Tør medisteren godt af med køkkenrulle.
Steg medisteren på en pande med smør og olie på lav varme i cirka 15-20 minutter, eller indtil den er helt gennemstegt. Skær medisteren i mindre stykker.

Salat:

Pil kernerne ud af granatæblet, og put dem i en skål til senere.
Skær rødkål fint, og grønkål groft. Kram kålen godt, så den falder lidt sammen.
Bland herefter kålen med olivenolie.
Riv parmesan fint, og hak kapers groft.
Rør parmesan, kapers, creme fraiche, sennep og mayonnaise sammen. Smag til med sort peber.
Bland kålen med den cremede parmesanblanding.


Servering:

Anret tallerkner med medister og servér sammen med salaten. Top af med granatæblekerner, ristede græskarkerner og kørvel. Servér gerne med grov sennep til.

Tip: Du kan også koge din medister, inden du steger den på panden.





Danish Crown
**BORN
HOLMER**
GRISEN


4 personer · Tilberedningstid 50 min.

Duftende frikadeller med knuste kartofler, grønkåls-figensalat og flødesovs

INGREDIENSER:

Frikadeller:

500 g hakket grisekød, Bornholmergrisen
0,5 dl fløde
1 dl rasp
1 zittauerløg
1 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber
1 æg
1 knivspids nellike
1 tsk. kanel
1 tsk. ingefær
30 g smør

Knuste kartofler:

600 g kogte kartofler
0,5 dl olivenolie
0,5 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet sort peber

Salat:

200 g frisk grønkål
3 stk. figner
2 spsk. ristede mandelflager
0,5 dl olivenolie
1 tsk. grov sennep
2 spsk. æblecidereddike
1 tsk. honning

Flødesovs:

20 g smør
1 spsk. mel
3 dl piskefløde
2 spsk. sojasauce

TILBEREDNING:

Kartofler:

Mos de kogte kartofler let med en gaffel. Læg kartoflerne på en bradepande med bagepapir. Hæld olivenolie over og drys kartoflerne med salt og peber. Tilbered kartoflerne i ovnen ved 200 grader, cirka 20 minutter indtil de er sprøde.

Frikadeller:

Bland fløde og rasp sammen, og lad det trække mens du blander de resterende ingredienser. Riv zittauerløget fint. Bland farsen med salt, friskkværnet sort peber, løg, æg, nellike, kanel og ingefær i en anden skål. Tilføj fløde/raspblandingen og rør det godt sammen. Lad det stå tildækket i køleskab i cirka 10 minutter.

Form farsen til frikadeller. Lad smørret blive gyldent på en stegepande, og steg frikadellerne i cirka 10-15 minutter, indtil kernetemperaturen er 75°C.

Flødesovs:

Gem stegeskyen fra frikadellerne, og hæld fløden ned i panden. Smelt smør i en anden gryde, tilsæt mel og pisk konstant indtil det tykner. Tilsæt flødeblandingen efterhånden, og pisk imens. Tilføj soja og smag til med salt og peber. Lad det simre mens du laver salaten.

Salat:

Snit grønkålen groft, og skær figerne i både. Bland olivenolie, grov sennep, æblecidereddike og honning sammen til en dressing. Vend dressingens sammen med grønkålen, pynt af med figner og drys mandelflager over.

Servering:

Servér frikadellerne med knuste kartofler, frisk grønkålssalat og flødesovs.

Tip: Du kan skifte krydderierne ud til noget andet, f.eks. kommen, timian og fennikel.






Danish Crown

BORN HOLMER GRISEN



Født, opdrættet
og slagtet på Bornholm
Mere plads i stalden
Daglig halmstrøelse
Krølle på halen



- en lokal ø-specialitet -

Bornholmergrisen finder du hos slagteren i Kvickly,
Irma og SuperBrugsen over hele landet

Irma

**Super
Brugsen**

Kvickly

- en del af **coop**



Svanemærket tryksag



Find flere opskrifter og inspiration på
Bornholmergrisen.dk