



Kebab frå Jórsalir

Medium sterk, godt krydra kebabpudding til skav og terningar for lefserull. Smaken på kebabkjøtet tek utgangspunkt i dei kryddera som vert nytta i Midtausten, der kjøtet er av får eller geit. Namnet viser til Sigurd Magnusson som var konge i Noreg frå 1123. Sigurd fekk tilnamnet «Jorsalfare» etter at han var på korstog og pilegrimsferd til Jerusalem, på norrønt vart byen kalla «**Jórsalir**» eller «**Jórsalaborg**». Sigurd var 18 år gammal i 1108 då han leia 60 langskip med 100 mann om bord i kvar på reisa frå Bergen til Jerusalem.

I møte med andre kulturar vart dei kjent med nye smakar. Krydder frå landa langt aust vart høgt verdsett den gong som no.

Innhald

Laga av 83% dampsteikt geitekjøt, vatn, potetstivelse med salt, pepar, kvitlauk, spisskummen, koriander, kardemomme, ingefær, paprika og cayennepepar. Norsk lokalt kjøt frå Vestlandet.

Kjære kunde

Vi har dampa kebabkjøtet på førehand, so du kan berre tine og varme det opp. Tin pakken i kjøleskåp, eller i romtemperatur. For raskare tining, kan ein leggje heile pakken i lunka vatn. Ta kebabpuddingen ut av emballasjen. Legg puddingen på rist i ei panne med lok, og damp han til han er varm. Eventuelt varm puddingen forsiktig opp i mikro-ovn. Eit anna alternativ er å dele puddingen i små terningar, eller skjer han i tynne skavskiver og varm det forsiktig opp i steikjepanna.

Kebab frå Jórsalir nytast like gjerne som fredagskos, eller som ein rask og god kvardagsmiddag. Lag deg ein rull-kebab med lefse, salat, tomat, lauk, agurk og paprika. Laktosefri Kesam, eller laktosefri lettrømme med knust kvitlauk gjer susen i lag med kebab.

Handverksmat frå fjordane

Fjord Gardsmat sameiner tradisjon med nye smakar for den moderne gane. I vår vakre og frodige natur yst på kysten, der fjell møter fjord, får vi verdas beste råstoff. Sau og geit beiter på tang i fjøresteinane og lyng på fjellet. Av dette lagar vi smakfullt allergivenleg kjøt- og farsemat.

Våre handlaga produkt femnar om ferdig dampa pylser med mange smakar, langtidsdampa kjøt i pose, geite- og fårerull, burger, og røykt kjøt og pylser. "Godsaker til kvardags og fest, for deg som matelskande gjest."

Vi ynskjer deg eit godt måltid!



Kebab frå Jórsalir

Bordkort med informasjon om produktet

Skriv ut, klipp langs linja og brett langs midten. Bruk klype, eller haldar så ser det fint ut på bordet. Bordkortet er skrivi i Fjord Gardsmat sin farge **burgunder**.

Innhald
Laga av 83% dampsteikt geitekjøt, vatn, potetstivelse med salt, pepar, kvitlauk, spisskummen, koriander, kardemomme, ingefær, paprika og cayennepepar. Norsk lokalt kjøt frå Vestlandet.



FJORD
Gardsmat

**Kebab frå
Jórsalir**

Medium sterk, godt krydra kebabpudding til skav og terningar for lefserull. Smaken på kebabkjøtet tek utgangspunkt i dei kryddera som vert nytta i Midtausten, der kjøtet er av får eller geit. Namnet viser til Sigurd Magnusson som var konge i Noreg frå 1123. Sigurd fekk tilnamnet «Jorsalfare» etter at han var på korstog og pilegrimsferd til Jerusalem, på norrønt vart byen kalla «**Jórsalir**» eller «Jórsalaborg». Sigurd var 18 år gammal i 1108 då han leia 60 langskip med 100 mann om bord i kvar på reisa frå Bergen til Jerusalem. I møte med andre kulturar vart dei kjent med **nye smakar**. Krydder frå landa langt aust vart høgt verdsett den gong som no.