

Vejledning til Forårsmenu (leveret kold)

→ **VIGTIGT:** Retterne stilles køligt. Isen sættes på frost

→ Varmetider er kun cirka-tider. Husk altid en forvarmet ovn 180 grader!

FORRETTER (er mærkeret med GUL)

Bagt hellefisk, persille, aioli, safransyltede løg, sprødt.

Citrusmarineret laks, urte crudite, saltet agurk.

Grillet kyllingebryst, cæsardressing, blinis, grønt.

Fanøskinke, tomattærte, tzatziki, ærteskud.

Friskbagt brød, pesto, pisket smør

→ **Brød skal varmes ca. 15 min. ved 180 grader. Til det er gennemvarmt og sprødt**

→ **Forretten er klar til servering**

HOVEDRET (er markeret med ORANGE)

Smørbagte små kartofler, persillestøv.

→ **Varmes i ovnen ca. 30 min. ved 180 grader.**

Helstegt kalvefilet, friske urter, havsalt

→ **Varmes i ovnen ca. 25-30 min. ved 180 grader,**

Til kernetemperaturen er 58 grader, kødet tildækkes og trækker ca. 15 min.

Hopballe mølle kyllingebryst, souffle, grønt.

→ **Varmes i ovnen ca. 25-27 min. ved 180 grader.**

Spinatterrin, bagte små urter

→ **Varmes i ovnen ca. 10 min. ved 180 grader.**

Kraftig skysauce, grøn peber, svampe

→ **Koges op i egen gryde.**

Spidskålssalat, frisk grønt, blåbær, ristede mandler

→ **Er klar til servering**

DESSERT (er mærkeret med BLÅ)

Chokobund, rabarbercreme, glace, krystalliseret hvid chokolade

Vanilleis og frisk sorbet i glas med karamelcrunch

→ **Portionsglas med is tages ud af fryseren 10 min før servering.**