

# Varmevejledning til Luksus julebuffet ( Leveret kold )

---

→ **VIGTIGT:** Retterne stilles køligt.

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

---

## **KOLDE RETTER** (er mærkeret med GUL)

**Marinerede sild med hjemmelavet æble/karrysalat.**

**Røget sildesalat, rødløg, dijon, krydderurter**

**Friskkogte æg, mayo, karse og blommetomater.**

**Dampet torsk, ravigotte, hakket æg, ørredrogn.**

**Plukket konfiteret kylling, kål, sprøde kapers, syltede løg.**

**Marineret grønkål, stegt andebryst, tranebær, balsamico.**

→ Brød skal varmes ca. 10-15 min. ved 180 grader til det er gennemvarmt

→ Alle forretter er klar til servering.

## **LUNE RETTER** (er mærkeret med ORANGE)

**Braiseret oksebryst, grove rodfrugter, sky, friske urter.**

→ Lunes i ovnen i ca. 25 min ved 180 grader.

Pyntes med friske krydderurter

**Sprødstegt ribbensteg, hjemmesyltet rødkål og ribs.**

→ Lunes i ovnen ca. 25 min. ved 180 grader.

Skæres og anrettes på et fad. Rødkålen varmes i en gryde og anrettes i en skål

**Grovhakket medister, julefrikadeller, julekål, kanel, sennep og rødbeder.**

→ Lunes i ovnen ca. 15 min. ved 180 grader. Anrettes på et fad.

Julekål varmes i en gryde. Anrettes derefter i en skål

**æblesalat, orange, valnødder, microgrønt.**

→ Salaten er klar til servering

## **Dessert** (er mærkeret med BLÅ)

**Dansk brie i lag med oliven tapanade, syltede blommer, nødder.**

**Brownies på pind overtrukket med chokolade og mandel**

**Risalamande med kirsebærsaucen**

→ Alt er klar til servering (Kirsebær saucen kan lunes før servering)