

Varmevejledning til Luksus julebuffet (Leveret varm)

→ **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 gennemvarm

→ Alle forretter er klar til servering.

LUNE RETTER (er mærkeret med ORANGE)

Braiseret oksebryst, grove rodfrugter, sky, friske urter.

→ Anrettes i et fad og pyntes med friske krydderurter

Sprødstegt ribbensteg, hjemmesyltet rødkål og ribs.

→ Skæres og anrettes på et fad. Rødkålen anrettes i en skål

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

→ Anrettes på et fad. Julekål 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 kirsebærsauc

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