

Vejledning til Forårs-gourmet (leveret kold)

→ *VIGTIGT: Retterne stilles køligt*

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

FORRETTER (er markeret med GUL)

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

Friskbagt brød, pesto, pisket smør

→ **Brød skal varmes ca. 15 min. ved 180 grader.**

→ **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.

Spinatterrin, bagte små urter

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

Kraftig skysauce, grøn peber, svampe

→ **Koges op i en gryde.**

Spidskålssalat, frisk grønt, blåbær, ristede mandler

→ **Er klar til servering**

DESSERT (er markeret med BLÅ)

Chokobund, rabarbercreme, glace, krystalliseret hvid chokolade

→ **Desserten er klar til servering**