

Vejledning til Sommer Gourmet (leveret kold)

→ **VIGTIGT:** Retterne stilles køligt, isen i fryseren

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

FORRETTER er tallerken anrettet (er mærkeret med GUL)

Spinatroulade, røget laks, sprød salat, citronperler, ærteskud.

Hjemmebagt brød, pesto og pisket smør

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

→ Forretten er klar til servering

HOVEDRET (er markeret med ORANGE)

Kalvetyksteg, chimichurri med ramsløg.

→ Varmes i ovnen ca. 23-26 min. ved 180 grader,

til kernetemperaturen er 50 grader. Kødet tildækkes og trækker ca. 15-20min.

Kødet skæres og anrettes på egne fade.

Nye kartofler, smør, purløg

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

Anrettes i en skål og drysses med frisk purløg

Farvede gulerødder, frisk timian, mild hvidløg.

→ Varmes i ovnen ca. 10 min. ved 180 grader. Anrettes på samme fad som kødet.

Saute af blomkål, sommersvampe, aubergine, olivenolie.

→ Varmes i ovnen ca. 10 min. ved 180 grader. Anrettes på samme fad som kødet.

Cremesauce med Madagaskarpeber.

→ Koges op i egen gryde og hældes i en sauceskål.

"Græsk" salat, rødløg, knust ost, små tomater.

→ Salaten er klar til servering.

DESSERT (er mærkeret med BLÅ)

Tærte, hvid chokoladecreme, friske jordbær

vaniljeis og nougattuille.

→ Isen tages ud af fryseren 10 min før servering.

→ Desserten er klar til servering