

# Vejledning til Vinter-gourmet (leveret varm)

---

→ **VIGTIGT:** Retterne stilles køligt.

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

---

## **FORRET** (er markeret med GUL)

Letrøget laksetatar, Kammusling

Friske urter, syrnede fløde, sprødt

→ **Er klar til servering**

Brød, kærnet smør

→ **Brødet skal varmes ved 180 grader i ca. 15 min**

**Til det er gennemvarmt og sprødt.**

## **Hovedret** (er markeret med ORANGE)

Skysauce

→ **Skysaucen koges op i egen gryde**

Gulerodspure

→ **Anrettes i på tallerken eller i en skål**

Oksemørbrad, knust sort peber, frisk timian

→ **Skæres ud og anrettes på egne tallerkner eller på et fad.**

Bagte rodfrugter

→ **Anrettes ved siden af oksemørbraden.**

Stegte kartofler, krydderurtesmør, havsalt

→ **Anrettes i egne skåle.**

Rodfrugtechips

→ **Er klar til servering**

## **DESSERT** (er markeret med BLÅ)

Chokoladebund, mangomousse

Mangopure og krystaliseret chokolade

→ **Er klar til servering**