

# Vejledning til Sommer Gourmet (leveret varm)

---

→ **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.**

→ Kødet skæres og anrettes på egne fade.

**Nye kartofler, smør, purløg**

→ Anrettes i egne skåle og drysses med purløg.

**Farvede gulerødder, frisk timian, mild hvidløg.**

→ Anrettes på fadet med kødet.

**Saute af blomkål, sommersvampe, aubergine, olivenolie.**

→ Anrettes på fadet med 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