

Vejledning til Vinter-gourmet (leveret kold)

→ **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)

Oksemørbrad, knust sort peber, frisk timian

→ **Varmes i ovnen ca. 22-25 min. ved 180 grader.**

Kernetemperaturen på oksemørbraden skal være ca. 52 til 55 grader (rosa)

Kødet tages ud og pakkes ind i klæde,

så det kan holde sig varmt/trække i ca. 10-15 min.

Stegte kartofler, krydderurtesmør, havsalt

→ **Varmes i ovnen ca. 25min. ved 180 grader.**

Bagte rodfrugter

→ **Varmes i ovnen ca. 10-15min. ved 180 grader.**

Gulerodspure

Skysauce

→ **Koges op**

Rodfrugtechips

→ **Er klar til servering**

DESSERT (er markeret med BLÅ)

Chokoladebund, mangomousse

Mangopure og krystaliseret chokolade

→ **Er klar til servering**