

Vejledning til Påskebuffet (leveret kold)

→ **VIGTIGT:** Retterne stilles køligt.

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

Forret. (markeret med GUL)

Hvide sild med hjemmelavet æble/karrysalat.

Æg, tomat, kryddermayo og karse

Paneret rødspættefilet med grov remoulade og citron.

Glaseret laks med dijon og farin på flødestuved spinat

Tartelet med høns i asparges

Groft rugbrød, specialbrød og smør.

→ **Brødet skal varmes 10-15 min. ved 180 grader, til det er gennemvarmt og sprødt**

→ **Tarteletfyld koges op i en gryde.**

→ **Tarteletskaller og Fiskefilet lunes 7 min. Ved 180 grader.**

Hovedretter (markeret med ORANGE)

Gratinerede flødekartofler, med cheddar

→ **Varmes ca. 30-35 min ved 180 grader.**

Grillet kalvetyksteg

→ **Varmes ca. 20-25 min ved 180 grader, skal trække under et klæde ca. 15 min før udskæring.**

Kyllingebryst, pesto, bacon.

→ **Varmes ca. 15 min ved 180 grader, skæres i skiver inden servering.**

Glaserede rødløg, Saute af forårsgrønt

→ **Varmes ca. 10-15 min ved 180 grader. Anrettes sammen med kødet**

Kraftig skysauce med timian.

→ **Sauce skal koges op i egen gryde.**

Frisk salat med sæsonens grønt.

→ **Salat er klar til servering**

Dessert (er markeret med BLÅ)

2 gode oste fra Thise mejeri, hyben, nødder, hjemmebagte knækbrød.

Vaniljebund, citrus, små chokoladeæg og marengs

→ **Desserten skal pyntes med marengs**