

SÅDAN TILBEREDER DU DIN MENU

■ FRIKADELLER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 15 min.

■ SVINEKAM

steges i ovn ved 180 grader i ca. 60 min. eller til en kernetemperatur på 65 grader.
Lad stegen hvile i ca. 15 min. inden udskæring

■ FILET AF KALV

steges i ovn ved 180 grader i ca. 45 min. eller til en kernetemperatur på 55 grader.
Lad stegen hvile i ca. 15 min inden udskæringer

■ LØVBJERG GRILLBEN

Varmes i ovn ved 180 grader i ca. 20 min.

■ NAKKEFILET MARINERET

Steges i ovn ved 180 grader i ca. 90 min. eller til en kernetemperatur på 65 grader

■ PROVENCE KARTOFLER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 30 min.

■ FLØDEKARTOFLER MED RØD PEBER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 40 minutter

■ BRØD

varmes i ca. 8 min. 180 grader.

■ ROASTBEEF

steges i ovn ved 180 grader i ca. 45 min eller til en kerne temperatur på 55 grader.
Lad stegen hvile i ca. 15 min.

■ SVINEMØRBRAD M/BACON

steges i ovn ved 180 grader i ca. 30 min eller til en kernetemperatur på 62 grader.
Lad stegen hvile i ca. 10 min.

■ LAMMECULOTTE SOUS VIDE

varmes i oven i ca. 30 min ved 180 grader Lad stegen hvile i ca. 10 min.

■ KARTOFFELRØSTI

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 20 min.

■ BAGT KARTOFFEL M/KRYDDERSMØR

Varmes i ovn ved 180 grader i ca. 30 min.

■ FLØDEKARTOFLER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 40 minutter

■ SAUCE

varmes i en gryde ved svag varme

Velbekomme!

KAN JEG
HJÆLPE DIG?

