

Påskefrokost menu (kold)

Instruktion vejledning

Hvad skal bruges :

- 2 stk. Skærebræt
- 1 stk. bordskniv
- 1 stk. kniv til at skære kød
- Diverse tag tøj til at sætte i fadene.

OBS! LÅG TAGES AF ALLE ELEMENTER, FØR DE SÆTTES I OVNEN

Tænd ovnen på varmluft 180° og lad den varme op til de 180 grader

Forret:

Når ovnen er varm, sæt fiskefilet ind og giv dem ca. 20 min.

Skær citron i både, 8-10 stk pr. citron

En halv time før I ønsker at spise hovedret, sættes kartoflerne ind i den forvarmede ovn.

Sæt minuturet til 10 minutter.

Når uret ringer, sættes okseroast og rødbeder ind i ovnen til kartoflerne.

Sæt nu minuturet til 15 minutter

Når uret ringer er maden færdig og tages ud af ovnen.

Nu mangler du blot at skære okseroast ud.

Så er jeres påskefrokost klar!

OVERSIGT OVER OPVARMNINGSTIDER PÅ 180°

Fiskefilet: 20 minutter

Kartofler: ca. 30 minutter

Okseroast: ca. 20 minutter

Rødbeder ca. 20 minutter

Tilkøb:



Tarteletter

Varm forsigtigt under omrøring fyldet i en gryde, til det er varmt. Varm tarteletskallerne r i ovnen i ca. 5 min.

Leverpostej

Lun i ovnen i ca. 12 min.

Ovnbagt torsk

Bages i 8 min.

Grillet kyllingespyd

Bages ca. 6 min.

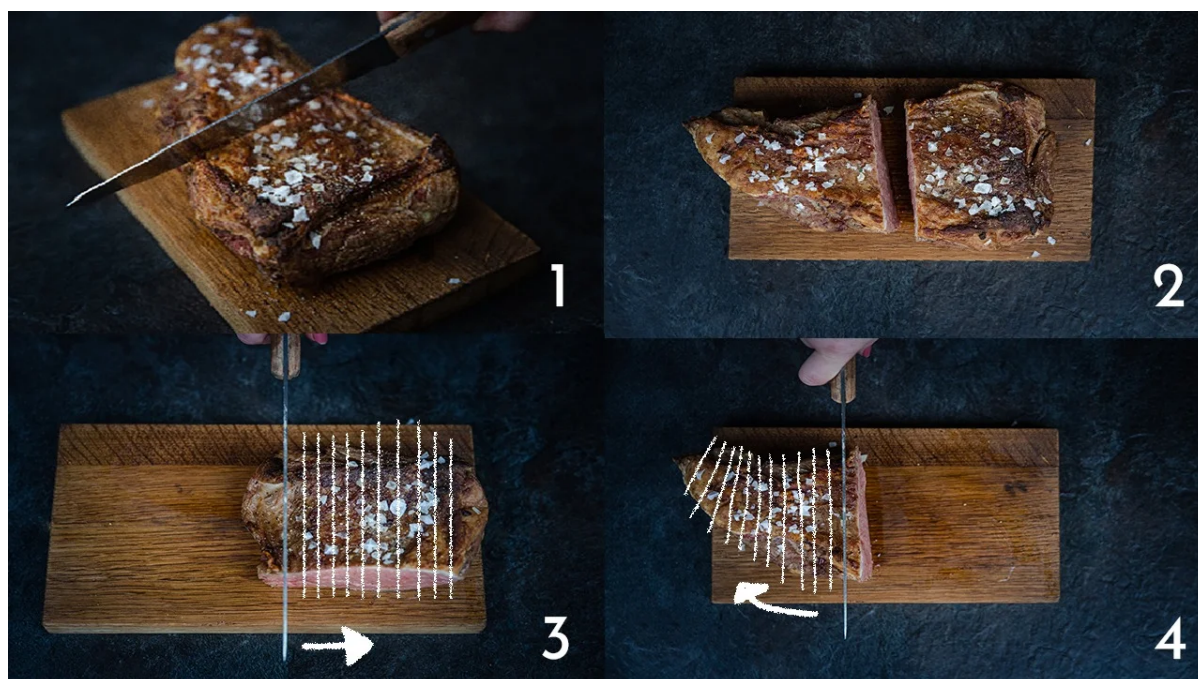
HUSK ALTID at se og mærk på maden. **Tiderne kan variere afhængigt af oven og antal af kuverter.**

OBS! Find gerne én i selskabet, der har styr på at skære kød ud. Hvordan kødet skæres ud, er afgørende for mørheden. En god hovedregel er, at man altid skærer MOD kødfibrene. Skær kødet i den ønskede tykkelse (vi anbefaler 0,5 cm eller tyndere). Det er vigtigt at give kødet rigeligt med salt efter udskæringen.

Hvordan skærer du kødet

Hvordan kødet skæres ud, er afgørende for mørheden. Vi har lavet en guide, der hjælper dig med at skære kødet ud. Der findes ikke to stykker kød, der er helt ens.

Derfor er det vigtigt at understrege, at vores guide er vejledende. Det er vigtigt, at du kigger på fibre i kødet. En god hovedregel er, at man altid skærer mod og IKKE langs med kødfibrene. Du kan se og læse om vores fire vejledende steps på billedet herunder.



1. Start med at dele stegen på midten, som vist på billedet.

2. Du har nu to dele. Stegen har en “hale” og et “hovedstykke”.

- Halen er den ende, hvor kødet snævrer lidt ind (delen, der ligger til venstre på brættet).
- Hovedstykket er den ende hvor kødet er bredest i begge ender (Delen, der ligger til højre på brættet).

Kig på fibre i kødet inden du skærer. Sørg for at du skærer fibre over og ikke skærer langs med fibre.

3. Start med at tage hovedstykket og drej det 90 grader på skærebrættet. Skær nu stegen på tværs af stegens korteste side, som vist på billede 3. Vi anbefaler at skære skiverne ca. 0,5 cm.

4. Tag nu halen og skær skiverne fra den bredeste til den smalleste ende, som vist på billede 4. Hold øje med kødfibrene undervejs. Hvis halen “drejer”, skal du højst sandsynligt følge dens bue under udskæringen.