

Klassisk Julemenu – Kold

Tilberedningsvejledning

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

Forret:

1. Tænd din ovn på 180° varmluft
2. En halv time før I ønsker at spise forret, sættes fiskefilet ind i den forvarmede ovn. Fisken skal have ca. 20 minutter.
3. Skær citron i både – ca. 8-10 stk. pr. citron.

Hovedret:

1. En halv time før I ønsker at spise hovedret, sættes andelår og kartofler ind i den forvarmede ovn.
2. Sæt minuturet til 10 minutter
3. Når uret ringer, sættes frikadeller ind i ovnen til de andre elementer
4. Sæt nu minuturet til 15 minutter
5. Varm saucen i en gryde
6. Rødkål lunes i en gryde
7. Når uret ringer er maden færdig, og den tages ud af ovnen

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

OVERSIGT OVER OPVARMNINGSTIDER PÅ 180° VARMLUFT:

Kartofler: ca. 25 minutter
Andelår: ca. 25 minutter
Frikadeller: ca. 15 minutter



TILKØB

Leverpostej: ca. 15 minutter (sættes ind sammen med frikadeller)

Høns i asparges: ca. 10-15 minutter, lunes i gryde under omrøring

Tarteletskaller: ca. 5 minutter i ovnen