MENY
UD AF HUSET

Spørg din butik hvordan din tilberedning er.

TILBEREDNING - Hele stege (forstegte) til Festbuffet.

Tag maden ud fra køl cirka en time før opvarmning.
Tænd ovnen på 180°C varmluft.

Kartofler: Varmes i ovnen i 30 minutter.
Kødstykker: Varmes i ovnen i 20 minutter.

Helstege rå: Steges i ovn:
- Kernetemperatur: Grisekød & Kalkun 75°C.
- Kernetemperatur: Okse & kalvekød 65°C.

Helstege: Varmes i ovn 30 minutter
- Prochetta: Kan grilles i 2-4 minutter for ekstra sprøde svær.
- Kalvefilet: Anbefales en kernetemperatur på 58-60°C.

Pølser kan grilles eller varmes på pande til de er sprøde.
Salater: Alle salater er klar til anretning og servering.
Majs varmes i ovnen i 20 minutter.

Sauce (tilkøb): Varmes langsomt op i gryde.

Ovne kan være meget forskellige. Derfor er tiderne cirka tider.
Generelt skal alt mad opvarmes til min. 75°C. inden servering.
Brug med fordel et indstiks termometer.