

Tilkøb til kolde menuer

Tilberedningsvejledning

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

- Torsk skal bages i ovnen 180 grader 6-8 min
- Portvinssauce varmes i gryde til den er kogt op
- Bearnaisesauce lunes i gryde under omrøring til den er varm (Må ikke koge)
- Kyllingespyd bages i ovn 180 grader i 4-6 min
- Trøffellasagne bages i ovnen 180 grader i 20-25 min
- Bønnecassoulet bages i ovnen 180 grader i 20-25 min
- Små stegte kartofler i ovnen ca. 25 min
- Bagt spidskål m. hasselnødder & citronolie i ovnen 15-20 min
- Bagt selleri m. brunet smør, salvie, kapers & hasselnødder i ovnen ca. 20-25 min

