DININGSIX CATERING

VEGETARISK JULEMENU

TILBEREDNINGS- & SERVERINGSVEJLEDNING (VARM-SELV)

Glædelig jul!

Denne guide hjælper dig trin-for-trin med opvarmning og anretning af din vegetariske julemenu, så alt står knivskarpt til julebordet.

FORRET & DET KOLDE BORD

Vegansk "Hønsesalat", Leverpostej & Chia-rugbrød

Anret den veganske "hønsesalat" og den veganske leverpostej med svampe i pæne skåle eller på fade – gerne med et drys frisk karse eller syltede rødbeder/agurker til leverpostejen. Skær chia-rugbrødet i skiver og server det til.

HOVEDRET

Før du starter:

Forvarm ovnen til 180°C varmluft. Fjern plastiklåg og emballage fra alle ovnfaste bakker.

1. Veganske Julefrikadeller & Petitkartofler

Sæt de veganske julefrikadeller og petitkartoflerne med urteolie i ovnen i ca. 12-15 minutter, indtil de er gennemvarme og let sprøde.

---

2. Vegetarisk Julesovs & Rødkål

Varmes i hver sin lille gryde ved lav/middel varme under omrøring, indtil det er dampende varmt. (Kan også opvarmes i ovnen i egnede forme i ca. 15 minutter.)

---

3. Vintersalat med Crumble & Dressing

Anret kålblandingen i en skål. Vend husets dressing i lige før servering, og top med den sprøde crumble til sidst, så den bevarer sit knas.

DESSERT

Grillet Fersken med Kokosskum & Kanelcrumble

Anret de grillede ferskner på tallerkener eller et fad (kan serveres lune efter 4-5 minutter i ovnen ved 180°C eller kolde). Top med det luftige kokosskum og drys med kanelcrumble lige inden servering.

GODE TIPS

Planlægning & Varmholding

I kan med fordel anrette det kolde bord på fade 30 minutter før gæsterne kommer, og sætte hovedretten i ovnen, mens I spiser forret. Skru ovnen ned på 60-70°C, hvis I har brug for at holde maden varm inden servering.