MENY UD AF HUSET

TILBEREDNINGS-VEJLEDNING

Italiensk buffet

Brød og smør:
Tænd ovnen på 180 °C.
Brødet til den italiensk inspireret salat varmes i ca. 10 minutter i ovnen eller ved indirekte varme på grill.

Italiensk inspireret kalvesteg:
Sæt kalvesteg og kartofler i ovnen i ca. 30 minutter ved 180 °C forvarmet ovn.
Efter 10 minutter sættes asparges i ovnen.
Varm saucen langsom op ved svag varme.

Skær kalvestegen i skiver og anret på fad sammen med asparges. Hæld sauce og kartofler op i passende fade.

Ovne kan være meget forskellige, derfor cirka tider i tilberedningsvejledningen. Generelt skal al mad opvarmes til min. 75°C inden servering. Brug med fordel et indstiks termometer.