

Stegevejledning

☐ **Frikadeller**

- Varmes ved 140 grader, i ca. 20 minutter.

☐ **Svinekam**

- Steges i ca. 1,5 time, ved 180 grader. Til kernetemperaturen er 75 grader.

☐ **Svinemørbrad svøbt i bacon**

- Steges i ca. 30 minutter, ved 175 grader. Til kernetemperaturen er 75 grader.

☐ **Kalvefilet**

- Steges i 3 timer ved 55 grader. Eller 40-45 minutter ved 175 grader. Til kernetemperaturen er 55 grader.

☐ **Roastbeef af kødkvæg**

- Steges i 3 timer ved 55 grader. Eller 40-45 minutter ved 175 grader. Til kernetemperaturen er 55 grader.