

Tilberedning og anretning

Ved hjemkomst stilles alle varel på køl hurtigst muligt.

Forret

1. Tænd ovnen på 200 grader (varmluft)
2. Varm suppen i en gryde til den koger (men pas på den koger nemt over)!!!
3. Stil Alu bakken med torske brandade i ovnen og varm den i ca 10min før servering.
Anret suppen som på billedet og dryp jernurt olien i suppen. Anret torsken med brandade og pynt med bolsjebeden.

Hovedret

Tænd ovnen på 200grader

1. Kom oksemørbrad – kugler – kartoffel timbaler – pastinak i ovnen og varm det hele i ca. 10min.
2. Mens kødet hviler, tilberedes resten yderligt i 5 minutter så det er godt varmt.
3. Varm samtidig pebersovsen i en gryde til den koger
Anret det hele som vist på billedet
Tider for tilberedning af kødet i ovnen
Ca. 5 til 7 min = rød
Ca. 10 min = medium
Ca 15 min = gennemstegt

(Tiderne kan variere efter type og effekt af den pågældende ovn.)

Dessert

Desserten skal ikke tilberedes kun anrettes som vist på billedet.

