

VEJLEDNING

3-RETTERS MENU TIL MORTENSAFTEN

Denne menu kræver ikke det store af jer i køkkenet. Følger du disse anvisninger, opnår du det bedste resultat. Alle emner med markering ** skal varmes som beskrevet herunder:

FORRETEN er helt færdiganrettet og skal blot pakkes ud og serveres:
Marmoreret laks – rødbede – rygeost – syltede skorzonerrød – grønkål – puffedes ris

HOVEDRET

- Langtidsstegt andesteg**
- Solbærkogt rødkål**
- Brunede kartofler**
- Kogte hvide kartofler**
- Æbleslaw
- Ande-skysauce samt råsyltede ribs

VEJLEDNING

Ovnen forvarmes på varmluft 200°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Alle emner skal varmes uden låg.

1. Andebryst og lår varmes i ovnen i ca. 10-15 min.
2. De brunede kartofler bages i ovnen i ca. 10-15 min. rør gerne en gang undervejs.
3. Solbærkogt rødkålen kan varmes i gryder under låg ved middelvarmer, rør lidt undervejs eller i ovnen under låg i ca. 10-15 min. rør en gang undervejs.
4. De kogte hvide kartofler koges op i letsaltet vand i ca. 3-4 min.
5. Sauce varmes op i en gryde. Den må gerne boble svagt.
6. Anret alle elementerne på en forvarmet tallerken. Æbleslaw, ribs, den varme sauce og kartoflerne kan serveres a part.

DESSERTEN er helt færdiganrettet og skal blot pakkes ud og serveres.
MIB's gammeldaws æblekage med havrecrumble – pisket fløde – hvid chokolade

VELBEKOMME