

SÅDAN TILBEREDER DU DEN KLASSISKE FROKOST 2025



TARTELETTER M/HØNSEKØDSFYLD

Hønssekødsfyld varmes i en gryde ved svag varme under omrøring. Tarteletterne varmes i 4-6 minutter ved 180 grader i ovnen.



RIBBENSSTEG M/RØDKÅL

Ankommer klar til anretning. Rødkålen kan med fordel varmes i en gryde ved svag varme under omrøring.



FISKEFILET M/REMOULADE OG CITRON

Varm fiskefileten i ovnen ved 180 grader i ca. 10 minutter. Ankommer i emballage, klar til at blive stillet i ovnen.*



MØRBRADBØF M/SVAMPESAUCE OG SYLTEDE RØDLØG

Varmes i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter. Ankommer i emballage, klar til at blive stillet i ovnen.*



LEVERPOSTEJ M/BACON OG CHAMPIGNON

Leverpostej varmes i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter i vandbad. Ankommer i emballage, klar til at blive stillet i ovnen.*



RØGET LAKS M/HVIDE ASPARGES OG DILD DRESSING.

Ankommer klar til anretning. Kan med fordel anrettes på egen service.



SILD M/KARRYSALAT OG LØG

Ankommer klar til anretning. Kan med fordel anrettes på egen service.



FRIKADELLE M/AGURK OG ASIER

Frikadellen varmes i ovnen ved 180 grader i ca. 15 minutter. Ankommer i emballage, klar til at blive stillet i ovnen.*

*Hvis maden ankommer i en plastbakke, skal låget tages af, inden den sættes i ovnen. Ankommer maden i en alubakke, skal låget blive på.