

Julefrokost 2026

Sådan tilbereder du dine retter:



Flæskesteg m/rødkål

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



Sylte m/rødbeder & sennep

Ankommer klar til anretning.



Røget laks m/hvide asparges & dild dressing

Ankommer klar til anretning.



Filet a la creme m/syltede rødløg

Varmes i ovn v. 180 °C i ca. 20 min. Ankommer i emballage klar til at stille i ovnen.



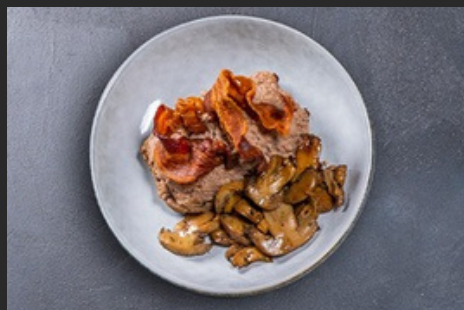
Tarteletter m/hønssekødsfyld

Hønssekødsfyld varmes i en gryde ved svag varme under omrøring. Tarteletter varmes 4-6 min. v. 180 °C.



Sild m/karrysalat & løg

Ankommer klar til anretning.



Leverpostej m/bacon & champignon

Leverpostej varmes i ovn v. 180 °C i ca. 20 min. i vandbad. Ankommer i emballage klar til at stille 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 & citron

Fiskefilet varmes i ovn v. 180 °C i ca. 10 min. Ankommer i emballage klar til at stille i ovnen.



Hamburgerryg m/grønlangkål og brunede kartofler

Grønlangkål varmes i en gryde ved svag varme under omrøring. Hamburgerryg kan evt. luges ca. 5 min. v. 180 °C. Brunede kartofler varmes i ovn i 20 min. v. 180 °C og skal omrøres 2-3 gange.



Frikadeller m/agurkesalat og rødkål

Frikadeller varmes i ovn v. 180 °C i ca. 15 min. Ankommer i emballage klar til at stille i ovnen.



Ris a la mande m/kirsebærsauce

Ankommer klar til anretning. Kirsebærsaucen kan varmes i en gryde ved svag varme under omrøring.