

## LUKSUS VÆLG-SELV-FESTMENU

# SÅDAN TILBEREDER DU DIN MENU

### ■ FRIKADELLER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 15 min.

### ■ SVINEKAM

steges i ovn ved 180 grader i ca. 60 min. eller til en kernetemperatur på 65 grader.  
Lad stegen hvile i ca. 15 min. inden udskæring

### ■ KALVEFILET

steges i ovn ved 180 grader i ca. 45 min. eller til en kernetemperatur på 55 grader.  
Lad stegen hvile i ca. 15 min inden udskæringer

### ■ NAKKEFILET MARINERET

Steges i ovn ved 180 grader i ca. 90 min. eller til en kernetemperatur på 65 grader

### ■ ROASTBEEF

steges i ovn ved 180 grader i ca. 45 min eller til en kerne temperatur på 55 grader.  
Lad stegen hvile i ca. 15 min.

### ■ SVINEMØRBRAD M/BACON

steges i ovn ved 180 grader i ca. 30 min eller til en kernetemperatur på 62 grader.  
Lad stegen hvile i ca. 10 min.

### ■ PROVENCE KARTOFLER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 30 min.

### ■ FLØDEKARTOFLER MED RØD PEBER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 40 minutter

### ■ KARTOFFELRØSTI

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 20 min.

### ■ BAGT KARTOFFEL M/KRYDDERSMØR

Varmes i ovn ved 180 grader i ca. 30 min.

### ■ FLØDEKARTOFLER

varmes i ovn ved 180 grader i ca. 40 minutter

### ■ SAUCE

varmes i en gryde ved svag varme

### ■ BRØD

varmes i ca. 8 min. 180 grader.



*Velbekomme!*

KAN JEG  
HJÆLPE DIG?